فرن الميكروويف

دليل المستخدم

MC35J8055**

SAMSUNG

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 1 3/16/2015 2:44:44 PM

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٣

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل: ٣

إرشادات السلامة ٤

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٤

التركيب ١٣

الأدوات المرفقة ١٣
مكان التركيب ١٨
الصينية الدوارة ١٨

الصيانة ١٩

التنظيف ١٩
الاستبدال (الإصلاح) ٢٠
العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة ٢٠

ملاحظات قبل بدء التشغيل ٢١

السّاعة ٢١
تشغيل/إيقاف الصوت ٢٢
توفير الطاقة ٢٢
نظرة عامة على طاقة الميكروويف ٢٣
أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف ٢٤

عمليات الطهي ٢٦

لوحة التحكم ٢٦
الوضع اليدوي ٢٩
الوضع التلقائي ٣٥
وظائف خاصة ٣٧

الطهي بأسلوب ذكي ٤٠

الطهي التلقائي ٤٠
الطهي اليدوي ٤٨
سريع وسهل ٦١

استكشاف المشكلات وحلها ٦٢

تعليمات الفحص ٦٢
رموز المعلومات ٦٩

المواصفات الفنية ٧٠

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 2 3/16/2015 2:44:44 PM

استخدام هذا الدليل

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات مهمة حول الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل:

⚠ تحذير

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

⚠ تنبيه

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو تلف بالممتلكات**.

ملاحظة

تلميحات أو مقترحات أو معلومات مفيدة تساعد المستخدمين في التعامل مع المنتج.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 3 3/16/2015 2:44:44 PM

إرشادات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الفرن، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

وظيفة الميكروويف فقط

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في الأماكن التالية:

- مجموعة المطابخ الموجودة بالمحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الملحقة بالمزارع؛
- بواسطة نزلاء الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
- أماكن النوم وتناول الفطور.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 4 3/16/2015 2:44:44 PM

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال أقل من ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي، واترك باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها؛ لذا يجب توخي الحذر عند عند الإمساك بالحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 5 3/16/2015 2:44:44 PM

إرشادات السلامة

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط (في وضع حر)، ويجب عدم وضعه في خزانة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 6 3/16/2015 2:44:44 PM

وظيفة الفرن فقط - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 7 3/16/2015 2:44:44 PM

إرشادات السلامة

السلامة العامة

⚠ تحذير

يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.

لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.

يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.

لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.

لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.

لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.

تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.

لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.

ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.

لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 8 3/16/2015 2:44:44 PM

لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.

لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.

يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.

لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 9 3/16/2015 2:44:45 PM

إرشادات السلامة

⚠ تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات.

قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.

لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.

حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.

قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.

ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)

يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 10 3/16/2015 2:44:45 PM

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

ب. لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

١) الباب (تعرّضه للثني)

٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 11 3/16/2015 2:44:45 PM

إرشادات السلامة

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

أ. وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

ب. كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً. الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

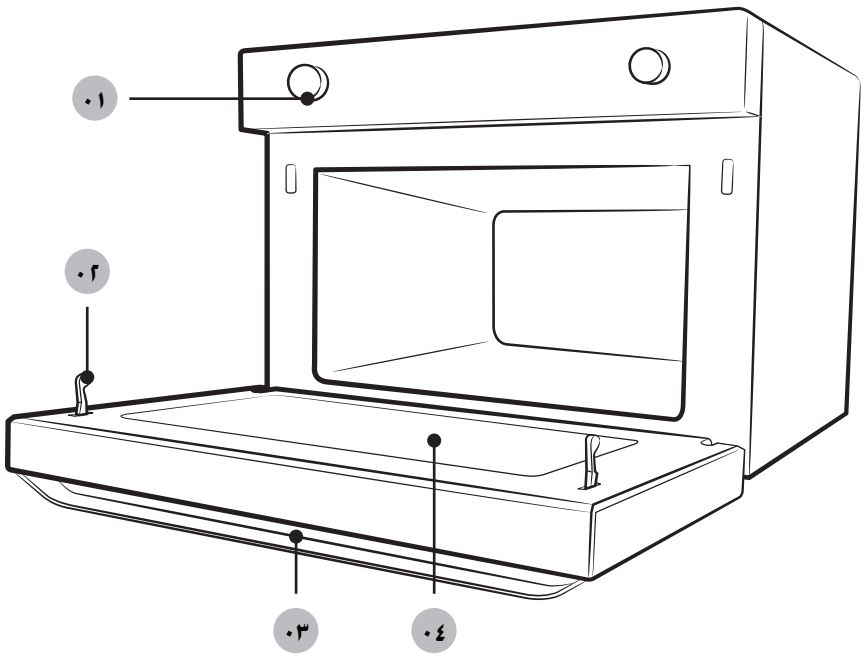
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 12 3/16/2015 2:44:45 PM

التركيب

الأدوات المرفقة

تأكد أن جميع الأجزاء والملحقات مرفقة في عبوة المنتج. إذا كانت لديك مشكلة تتعلق بالفرن أو الملحقات، فاتصل بخدمة عملاء Samsung المحلي أو اتصل ببائع التجزئة.

نظرة عامة على ميزات الفرن



٠١ لوحة التحكم
٠٢ قفل أمان باب
٠٣ مقبض الباب
٠٤ الباب

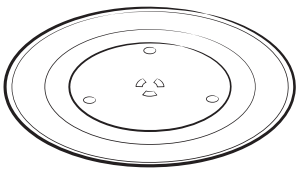
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 13 3/16/2015 2:44:45 PM

التركيب

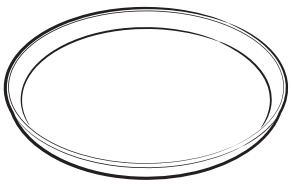
الأدوات الإضافية

تُرفق مع الفرن ملحقات مختلفة لمساعدتك على تحضير أنواع متنوعة من الطعام.

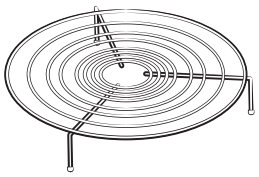
الحلقة الدوارة



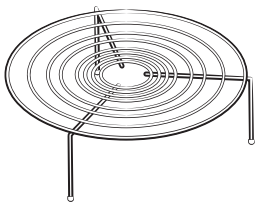
الصينية الدوارة



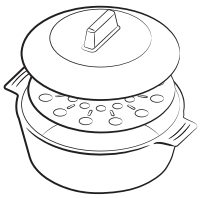
طبق التحمير



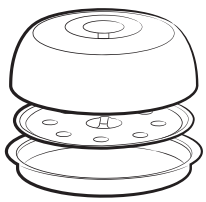
الحامل السفلي



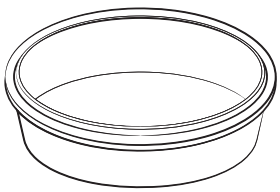
الحامل العلوي



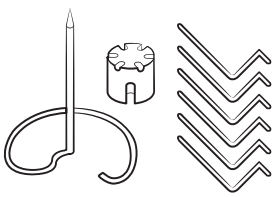
وعاء الطهي بالبخار *



وحدة الطهي بالبخار *



وعاء زجاجي *



مجموعة الشواء *

ملاحظة

يتوقف مدى توفر الملحقات التي توجد بجوارها العلامة (*) على طراز الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 14 3/16/2015 2:44:45 PM

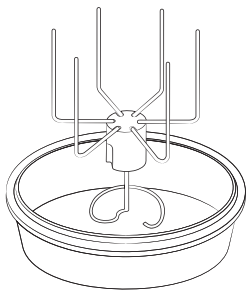
الحلقة الدوارة	توضع في منتصف قاعدة الفرن لتدعم الصينية الدوارة.
الصينية الدوارة	توضع على الحلقة الدوارة مع تعشيق مركزها في أداة التدوير. وتعمل كقاعدة للطهي.
الحوامل	استخدم أحد هذه الحوامل على النحو المناسب لطهي طبقين في آنٍ واحد. ضع الطبق الأصغر على الصينية الدوارة، والآخر على الحامل المحدد. يمكنك استخدام هذه الحوامل في الشي بالنقل الحراري أو الطهي المجمَّع. **ملاحظة** لا تستخدم حوامل سلكية مع الوضع ميكروويف
طبق التحمير	ضعه على الصينية الدوارة. يُستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام، أو تحمير الفطائر المحلاة أو البيتزا.
وعاء الطهي بالبخار	(طُرُز *MC35J8055P و*MC35J8055K فقط) • استخدم وعاء الطهي بالبخار مع وظيفة "الطهي بالبخار". • لا يتوفر وعاء الطهي بالبخار إلا مع الميكروويف الذي تتوفر به وظيفة الطهي. لا تستخدمه مع أوضاع الطهي الأخرى. • راجع **دليل الطهي بالبخار** في صفحة ٥٩.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 15 3/16/2015 2:44:46 PM

التركيب

وحدة الطهي بالبخار	(طُرُز *MC35J8055L فقط) • وحدة الطهي بالبخار هي عبارة عن مجموعة مكونة من غطاء مصنوع من الاستنلس وصينية طهي بالبخار وطبق تحمير. وهي مصممة خصيصًا للطهي بالبخار. وتُستخدم لتحمير الطعام مثل المعجنات والبيتزا من خلال الوضع ميكروويف. لا تستخدمه مع أوضاع الطهي الأخرى. • راجع **دليل الطهي بالبخار** في صفحة ٥٩. ⚠ **تنبيه** • وحدة الطهي بالبخار خاصة بهذا الطراز فقط. لا تستخدم وحدة الطهي بالبخار مع طُرُز أو منتجات أخرى؛ فقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو تلف الجهاز. • يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها. عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، قم بملء ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. قد يؤدي عدم القيام بهذا إلى عدم اكتمال الطهي أو نشوب حريق أو تلف الجهاز. • احرص على استخدام القفازات الخاصة بالفرن عند إخراج وحدة الطهي بالبخار لأنها تكون ساخنة جدًا عند اكتمال الطهي. • تأكد من تركيب وحدة الطهي بالبخار جيدًا -بما في ذلك الغطاء- قبل الطهي. قد ينفجر البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وجود الغطاء أو طبق التحمير.
الوعاء الزجاجي	(طُرُز *MC35J8055P و*MC35J8055Q فقط) • ضع الوعاء الزجاجي على الصينية الدوارة، ثم ضع حامل الشواء على الحاوية للشواء.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 16 3/16/2015 2:44:46 PM

مجموعة الشواء	(طُرُز MC35J8055P* وMC35J8055Q* فقط) تتكون مجموعة الشواء من سيخ الشواء الدوار وأداة تدوير أسياخ الشواء و٦ أسياخ لتكوّن مجموعة أسياخ متعددة عمودية. استخدم مجموعة الشواء هذه لشواء قطع كاملة من اللحم كالدجاج. تجعلك هذه المجموعة في غنى عن تقليب اللحوم يدويًا. ويمكن استخدامها أيضًا في وضع الشواء المجمع. **أسياخ متعددة عمودية** استخدم الأسياخ المتعددة العمودية مع ٦ أسياخ كباب في وضع "النقل الحراري" أو "المجمع" لشي اللحوم أو الخضروات التي تم تقطيعها. ضع أولاً سيخ الشواء الدوار على الوعاء الزجاجي، ثم أدخل مجموعة الأسياخ المتعددة في سيخ الشواء الدوار.  **⚠ تنبيه** • عند اكتمال الطهي، استخدم القفازات الخاصة بالفرن لإخراج سيخ الشواء الدوار لأنه سيكون ساخنًا جدًا. • لا تنظف مجموعة الأسياخ العمودية في غسالة الأطباق، ولكن يمكنك تنظيفها يدويًا باستخدام منظف متعادل وماء فاتر.

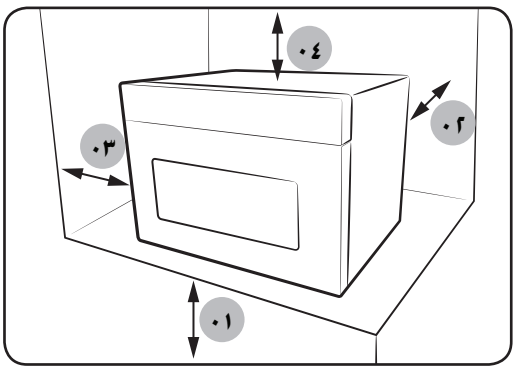
ملاحظة

لا تشغّل الفرن دون وضع الصينية الدوارة على الحلقة الدوارة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 17 3/16/2015 2:44:46 PM

التركيب

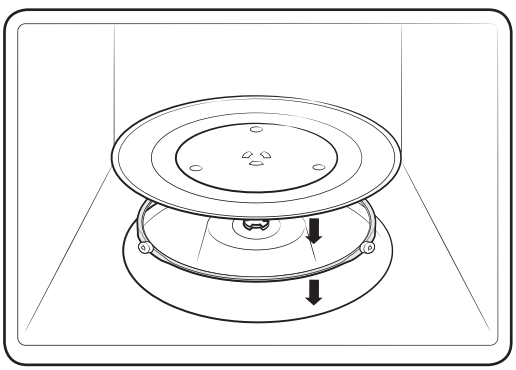
مكان التركيب



٠١ ارتفاع ٨٥ سم عن الأرض
٠٢ ١٠ سم من الجدار الخلفي
٠٣ ١٠ سم من الجانب
٠٤ ٢٠ سم من أعلى

- ضع الفرن فوق سطح أملس ومسطح يرتفع عن الأرض حوالي ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن.
- عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم على الأقل من الجهة الخلفية والجانبين ومسافة ٢٠ سم من الجهة العلوية.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار أفران ميكروويف أخرى أو مدفأة.
- التزم بمواصفات مصدر الطاقة الخاصة بهذا الفرن. استخدم كبلات التمديد المعتمدة فقط في حالة الضرورة.
- امسح الجدران الداخلية وقفلي الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام الفرن للمرة الأولى.

الصينية الدوارة



قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 18 3/16/2015 2:44:46 PM

الصيانة

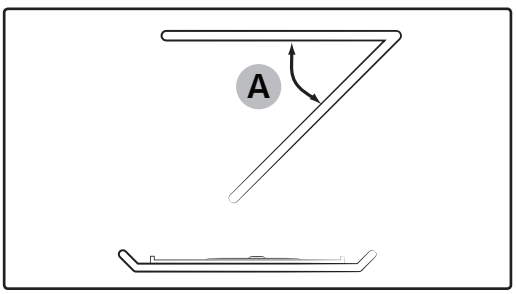
التنظيف

نظف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم القاذورات فوقه الفرن أو داخله. كما يجب عليك العناية بالباب وقفله والصينية الدوارة والحلقة الدوارة (في الطُرز المتوفرة بها هذه العناصر فقط).
في حالة تعذر الفتح أو الإغلاق بسهولة، تحقق أولاً من عدم تراكم قاذورات على قفلي الباب. واستخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء وصابون لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للفرن، ثم اشطفها وجففها جيدًا.

لإزالة القاذورات الصعبة والروائح الكريهة من داخل الفرن

١. ضع كوبًا به عصير ليمون مخفف في منتصف الصينية الدوارة.
٢. وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٣. بعد اكتمال دورة التسخين، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم افتح الباب ونظف حجيرة الفرن.

للتنظيف داخل الطُرز ذات السخان المتأرجح



لتنظيف الجهة العلوية من حجيرة الفرن، قم بخفض عنصر التسخين العلوي بزاوية ٤٥ درجة (A) كما هو موضح بالصورة. سيسهل ذلك تنظيف الجزء العلوي. عند الانتهاء، أعد عنصر التسخين العلوي إلى وضعه الأصلي.

⚠ تنبيه

- حافظ على نظافة الباب وقفله وتأكد من إمكانية فتح الباب وإغلاقه بسهولة. وإلا فقد يتأثر عمر الفرن سلبًا.
- يجب عدم سكب ماء في فتحات تهوية الفرن.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو كيماوية للتنظيف.
- بعد كل مرة يتم استخدام فيها الفرن، استعمل منظفًا مخففًا لتنظيف حجيرة الفرن بعد انتظار مدة كافية ليبرد الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 19 3/16/2015 2:44:47 PM

الصيانة

الاستبدال (الإصلاح)

⚠ تحذير

لا يحتوي الجزء الداخلي لهذا الفرن على أي أجزاء قابلة للإزالة بواسطة المستخدم. لذا يرجى عدم محاولة استبدال محتويات الفرن أو إصلاحه بنفسك.

- إذا واجهتك أي مشكلة مع المفصلات و/أو الأقفال و/أو الباب، فاتصل بفني مختص أو مركز خدمة Samsung المحلي للحصول على دعم فني.
- إذا أردت استبدال مصباح الإضاءة، فاتصل بمركز خدمة Samsung المحلي. ويرجى عدم استبداله بنفسك.
- إذا واجهتك أي مشكلة مع الجسم الخارجي للفرن، فافصل سلك التيار الكهربائي من مصدر الطاقة، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة

- إذا كنت لا تستخدم الفرن لفترة زمنية طويلة، فافصل سلك التيار الكهربائي وانقل الفرن إلى موقع جاف وخالٍ من الأتربة. فقد تؤثر الأتربة والرطوبة المتراكمة داخل الفرن على أدائه.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 20 3/16/2015 2:44:47 PM

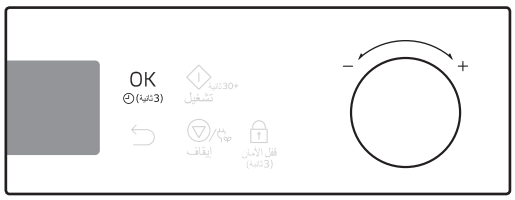
ملاحظات قبل بدء التشغيل

هناك مكونان يجب معرفتهما قبل بدء تنفيذ وصفة الطعام مباشرةً. يمكنك ضبط/تغيير الساعة أو مؤقت المطبخ وفقًا لاحتياجاتك وذلك قبل بدء أي وضع للطهي أو خلاله.

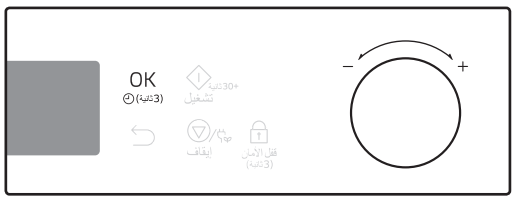
الساعة

يجب ضبط التوقيت الصحيح للساعة لضمان صحة العمليات التلقائية.

١. قم بتشغيل الفرن، ثم انتظر عدة ثوانٍ حتى الدخول في حالة الاستعداد. فيومض عنصر الساعة.



٢. استخدم قرص تحديد القيمة لضبط الساعة، ثم اضغط على **OK (موافق)**. فيومض عنصر الدقيقة.



٣. استخدم قرص تحديد القيمة لضبط الدقيقة، ثم اضغط على **OK (موافق)**.

ملاحظة

- لتغيير الوقت الحالي فيما بعد، اضغط مطولاً على **OK (موافق)** لمدة ٣ ثوانٍ، ثم اتبع الخطوات أعلاه.
- لا يمكن تغيير وقت الساعة أثناء عمليات الطهي.

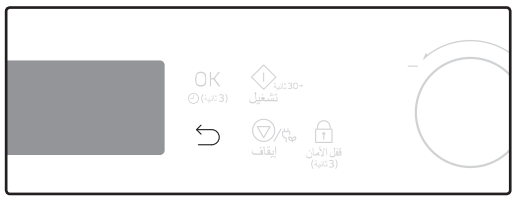
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 21 3/16/2015 2:44:47 PM

ملاحظات قبل بدء التشغيل

تشغيل/إيقاف الصوت

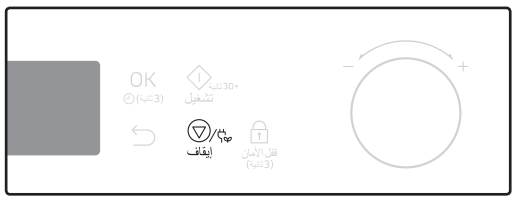
يمكنك تشغيل أو إيقاف تشغيل نغمة المفتاح أو صوت التنبيه أو المنبه. ويتوفر هذا الإعداد في حالة الاستعداد فقط (عند عرض الوقت الحالي).

لكتم الصوت، اضغط مطولاً على ⮌ لمدة ٣ ثوانٍ. فيظهر الرمز "**OFF (إيقاف)**" على شاشة العرض.



لإلغاء كتم الصوت، اضغط مطولاً على ⮌ مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ. فيظهر الرمز "**ON (تشغيل)**" على شاشة العرض.

توفير الطاقة



لتقليل معدل استهلاك الطاقة، اضغط على ⏻/▽ إيقاف لمدة ثانية واحدة. ويتوفر هذا الإعداد في حالة الاستعداد فقط (عند عرض الوقت الحالي).

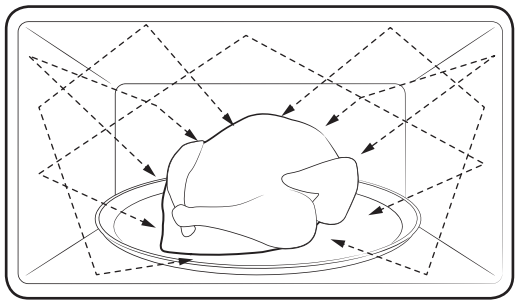
ملاحظة

- عند ضبط الفرن بعد مرور ٥ دقائق من عدم إجراء المستخدم لأي عملية، يقوم الفرن بإلغاء أي عملية جارية، ويدخل في حالة الاستعداد.
- إذا تم إيقاف الفرن مؤقتًا لمدة تزيد عن ٢٥ دقيقة أثناء الطهي، يدخل الفرن في حالة الاستعداد.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 22 3/16/2015 2:44:48 PM

نظرة عامة على طاقة الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. يستخدم الفرن الماجنترون المضمّن لتوليد أشعة ميكروويف تستخدم في طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ باستخدام نظام التوزيع الدوار. ولذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام أشعة الميكروويف حتى عمق ٢,٥ سم تقريبًا. بعد ذلك، تتشتت أشعة الميكروويف داخل الطعام مع مواصلة الطهي.

٣. تتأثر مدة الطهي بحالات الطعام التالية:

- الكمية والكثافة
- رطوبة المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (خاصةً في حالة تجمد الطعام)

ملاحظة

يحتفظ الطعام المطهي بالحرارة داخله بعد اكتمال عملية الطهي؛ لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في هذه الدليل لضمان طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 23 3/16/2015 2:44:48 PM

ملاحظات قبل بدء التشغيل

أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل الآتي وضع كوبًا من الماء أو بعض الطعام على القرص الدوار.

المتطلبات:

- قاع مستوٍ وجوانب قائمة
- غطاء محكم الغلق
- إناء متوازن بشكل جيد ومزود بمقابض يقل وزنها عن وزن الإناء نفسه

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
ورق الألمونيوم		△	يُستخدم مع الوجبات صغيرة الحجم لحمايتها من النضج الزائد. قد يحدث شرر إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات مفرطة منه.
طبق التحمير		○	لا يُستخدم لمدة أكثر من ٨ دقائق في حالة التسخين المسبق.
الأواني الصينية أو الفخارية		○	تعد الأواني الخزفية والفخارية الخام والمطلية والصينية آمنة دائمًا مع الميكروويف، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة		○	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	الأكواب أو الأوعية المصنوعة من مادة البوليستيرين	○	قد يتسبب التسخين الزائد في صهرها.
	الأكياس الورقية أو الصحف	×	قد تحترق.
	الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	×	قد يتسبب في حدوث شرر.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 24 3/16/2015 2:44:48 PM

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
الأدوات الزجاجية	أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	○	آمنة الاستخدام مع الميكروويف ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
	الأدوات الزجاجية الرقيقة	○	قد تتعرض الأواني الزجاجية الرقيقة للكسر أو الشرخ بسبب التسخين السريع.
	البرطمانات الزجاجية	○	مناسبة للتدفئة فقط. يجب إزالة الغطاء قبل الطهي.
المعادن	الأطباق	×	قد تتسبب في حدوث شرر أو نشوب حريق.
	كيس فريزر برباط سلكي	×	
الورق	الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	○	تُستخدم في طهي الطعام لفترات قصيرة. فهي تمتص الرطوبة الزائدة.
	الورق المعاد تصنيعه	×	قد يتسبب في حدوث شرر.
البلاستيك	الأواني	○	تُستخدم الأوعية المصنوعة من البلاستيك الحراري فقط. قد يحدث التواء لبعض أنواع الأوعية البلاستيكية أو ربما يتغير لونها عند استخدامها في درجات الحرارة المرتفعة.
	الورق الحراري	○	يُستخدم الورق الحراري للحفاظ على الرطوبة بعد الانتهاء من الطهي.
	أكياس الفريزر	△	تُستخدم الأكياس التي تحتمل درجة الغليان أو الأكياس الصالحة للاستخدام في الأفران فقط.
الورق الشمعي أو الدهني		○	يُستخدم للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

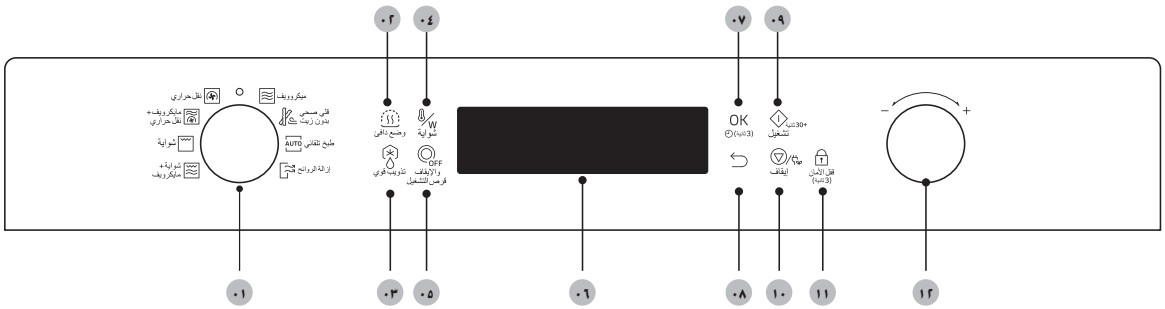
○ : آمن الاستخدام مع الميكروويف △ : يستخدم بحذر × : غير آمن الاستخدام مع الميكروويف

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 25 3/16/2015 2:44:48 PM

عمليات الطهي

لوحة التحكم

تتوفر اللوحة الأمامية بتشكيلة متنوعة من الخامات والألوان. ولتحسين مستوى الجودة، يخضع المظهر الخارجي للفرن إلى التغيير دون إشعار مسبق.



٠١ **قرص تحديد الوضع**	اضغط على "قرص تحديد الوضع" لتحديد وضع أو وظيفة الطهي المطلوبة.
٠٢ **وضع دافئ**	استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.
٠٣ **تذويب قوي**	يوفر الفرن ٥ برامج لفك التجميد من أجل راحتك.
٠٤ **شواية**	استخدم هذا الزر لتغيير درجة الحرارة أو مستوى الطاقة.
٠٥ **والإيقاف قرص التشغيل**	اضغط على هذا الزر لتبديل تشغيل الصينية الدوارة وإيقاف تشغيلها.
٠٦ **شاشة العرض**	تُظهر المعلومات اللازمة للوظيفة أو الإعدادات المحددة.
٠٧ **موافق**	اضغط على الزر لتأكيد إعداداتك.
٠٨ **الخل ف**	اضغط على هذا الزر للعودة إلى الإعداد الافتراضي.
٠٩ **تشغيل**	اضغط على هذا الزر لبدء التشغيل. يمكن استخدام هذا الزر أيضًا للطهي بموجات الميكروويف لمدة ٣٠ ثانية بأعلى مستوى للطاقة.
١٠ **إيقاف**	اضغط على هذا الزر لتشغيل الفرن. أثناء التشغيل، يمكنك الضغط مرة واحدة لإيقاف التشغيل أو مرتين لإلغاء الوضع الحالي أو ثلاث مرات لإيقاف تشغيل الفرن لتوفير الطاقة.
١١ **قفل الأمان**	اضغط مطولاً على هذا الزر لمدة ٣ ثوانٍ للتنشيط أو إلغاء التنشيط. ويتوفر الزر قفل الأمان في حالة الاستعداد فقط.
١٢ **قرص تحديد القيمة**	قم بتدوير قرص القيمة لضبط قيمة الإعداد الخاصة بتحديدك. يمكنك التدوير باتجاه + لزيادة القيمة أو باتجاه - لتقليلها.

ملاحظة

- **حالة الاستعداد**: بعد مرور ٥ دقائق من عدم إجراء المستخدم لأي عملية على لوحة التحكم، يدخل الفرن في حالة الاستعداد فقط عند عرض الوقت الحالي. وبعد مرور ٢٥ دقيقة أخرى من عدم إجراء أي عملية، يدخل الفرن في حالة الإيقاف.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 26 3/16/2015 2:44:48 PM

نظرة عامة على الوظائف

الوظيفة			نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة الافتراضية	الحد الأقصى للوقت
الوضع اليدوي		نقل ح راري	من ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية	١٨٠ درجة مئوية	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تتوزع بالتساوي داخل الفرن بواسطة مروحة النقل الحراري. ويُفضل استخدام هذا الوضع مع الأطعمة المجمدة أو الخبز.		
		مايكروويف + نقل حراري	من ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية من ١٠٠ إلى ٤٥٠ واط	١٨٠ درجة مئوية ٤٥٠ واط	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة، ثم توزعها مروحة النقل الحراري داخل الفرن، وتعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف.		
		ميكروويف	من ١٠٠ إلى ٨٠٠ واط	٨٠٠ واط	٩٠ دقيقة
			تعمل الطاقة المنبعثة من الميكروويف على طهي الطعام أو تسخينه دون تغيير شكله أو لونه.		
		شواية	١٨٠ درجة مئوية	١٨٠ درجة مئوية	٦٠ دقيقة
			استخدام هذا الوضع لشي الأطعمة كاللحم مثلاً.		
		شواية + ميكروويف	١٨٠ درجة مئوية من ١٠٠ إلى ٦٠٠ واط	١٨٠ درجة مئوية ٦٠٠ واط	٦٠ دقيقة
			تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 27 3/16/2015 2:44:49 PM

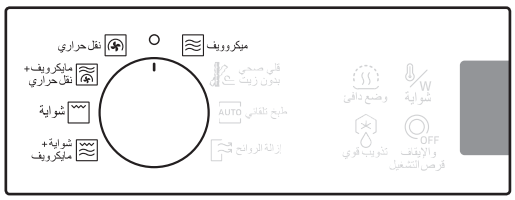
عمليات الطهي

الوظيفة			نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة الافتراضية	الحد الأقصى للوقت
الوضع التلقائي		قلى صحى بدون زيت	يمكنك استخدام قليل من الزيت مقارنة بالقلي بالزيت. وستحصل على نتائج رائعة.		
	AUTO	طبخ تلقائي	يوفر الفرن للطهاة المبتدئين إجمالي ٢٠ برنامجًا تلقائيًا للطهي.		
		تذويب قوي	يوفر الفرن ٥ برامج لفك التجميد من أجل راحتك.		
وظائف خاصة		وضع دافئ	من ٥٠ إلى ٨٠ درجة مئوية	٦٠ درجة مئوية	٣ ساعات
			استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.		
		إزالة الروائح	-	-	١٥ دقيقة
			استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 28 3/16/2015 2:44:49 PM

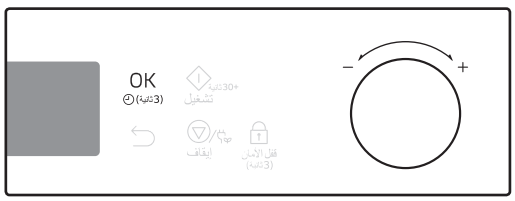
الوضع اليدوي

الخطوة ١. تحديد الوضع



قم بتدوير "قرص تحديد الوضع" لتحديد الوضع اليدوي. على سبيل المثال النقل الحراري. سيومض مؤشر درجة الحرارة الافتراضية.

الخطوة ٢. ضبط درجة الحرارة أو مستوى الطاقة



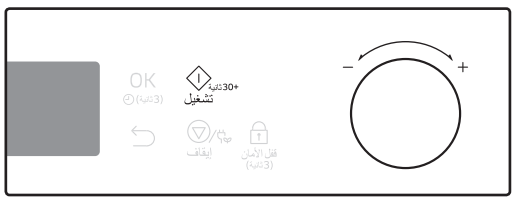
استخدم قرص تحديد القيمة لضبط درجة الحرارة الافتراضية (أو مستوى الطاقة). عند الانتهاء، اضغط على **OK (موافق)** للانتقال إلى عناصر الوقت.

ملاحظة

يتم ضبط مستوى الطاقة وفقًا لدرجة الحرارة المضبوطة، ما لم يُذكر خلاف ذلك.

إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة أو درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، ينتقل الفرن إلى جلسة مدة الطهي.

الخطوة ٣. تعيين وقت الطهي

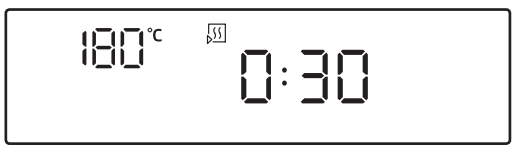


استخدم قرص تحديد القيمة لضبط مدة الطهي. عند الانتهاء، اضغط على **تشغيل** (+30ثانية تشغيل).

ملاحظة

يمكنك ضبط مدة الطهي بعد التسخين المسبق.

الخطوة ٤. التسخين المسبق



يبدأ الفرن عملية التسخين المسبق حتى يصل إلى درجة الحرارة المضبوطة. عند اكتمال العملية، يُصدر الفرن صوت تنبيه، ويختفي المؤشر .

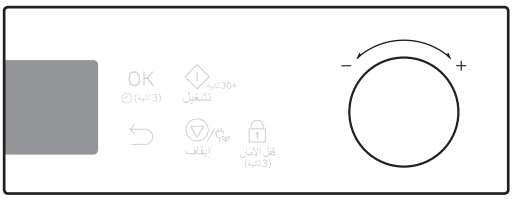
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 29 3/16/2015 2:44:50 PM

عمليات الطهي

⚠ تنبيه

- استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.
- قد يعمل فرن الميكروويف لمدة ٥ دقائق حتى يتم تبريده عندما تكون درجة حرارة تجويف الفرن عالية بعد الطهي. وسيتم عرض ✳.

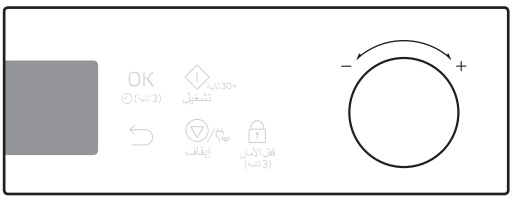
لتغيير مدة الطهي أثناء عملية الطهي



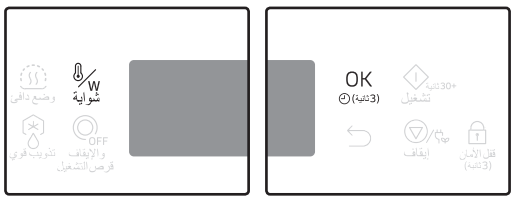
استخدم قرص تحديد القيمة لضبط مدة الطهي. وسيتم تطبيق تغييراتك على الفور، ويستأنف الفرن عملية الطهي بالإعدادات الجديدة.

لتغيير درجة الحرارة أو مستوى الطاقة أثناء عملية الطهي

١. اضغط على W شواية. فيومض عنصر درجة الحرارة (أو مستوى الطاقة).

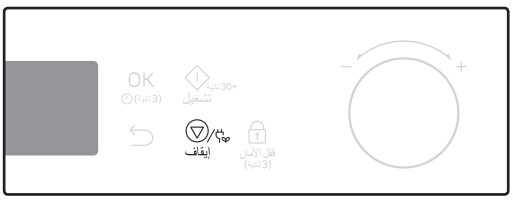


٢. استخدم قرص تحديد القيمة لضبط درجة الحرارة (أو مستوى الطاقة).



٣. اضغط على **OK (موافق)** أو W شواية لتأكيد التغييرات.

لإيقاف عملية



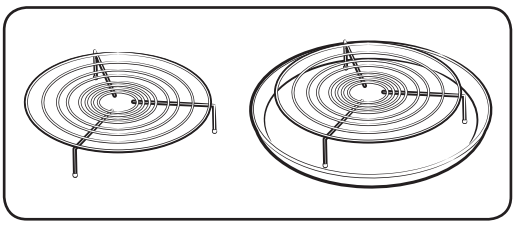
اضغط على **إيقاف** (إيقاف/إلغاء) مرة واحدة لإيقاف التشغيل أو مرتين لإلغاء الوضع الحالي أو ثلاث مرات لإيقاف تشغيل الفرن لتوفير الطاقة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 30 3/16/2015 2:44:51 PM

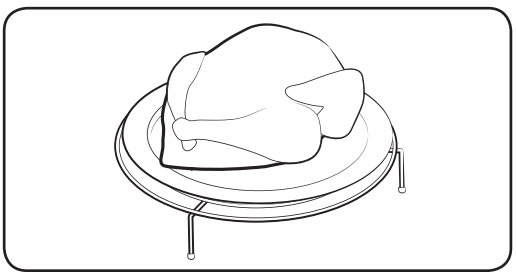
النقل الحراري

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تتوزع بالتساوي داخل الفرن بواسطة مروحة النقل الحراري. ويمكنك استخدام الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة. استخدم هذا الوضع لتحضير جميع أنواع البسكويت والكعك والخبز وكعك الفاكهة وعجينة الشو والسوفليه.

الخطوة ١	الخطوة ٢	الخطوة ٣	الخطوة ٤
النقل الحراري	**درجة الحرارة**	**مدة الطهي**	**التسخين المسبق**



١. ضع الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.

٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٤ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة **٢٩**.

٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

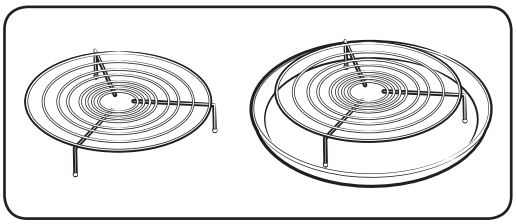
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 31 3/16/2015 2:44:51 PM

عمليات الطهي

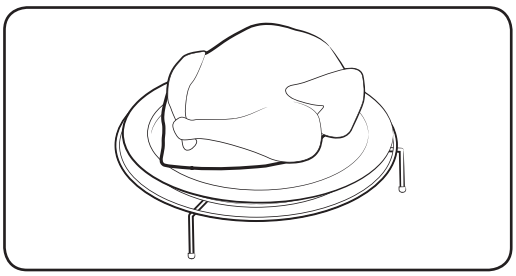
(مايكروويف + نقل حراري)

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن، مما يؤدي إلى تقليص مدة الطهي، وإنتاج طعام بطبقة سطحية محمرة هشة. استخدم هذا الوضع مع جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكعك الفاكهة الخفيف والفطائر والخضراوات المحمصة والخبز.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
مايكروويف + نقل حراري	>	**درجة الحرارة ومستوى الطاقة**	>	**مدة الطهي**	>	**التسخين المسبق**



١. ضع الحامل السفلي، أو الحامل السفلي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.

٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٤ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة **٢٩**.

٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

⚠ تنبيه

لا تستخدم سوى أوعية الطهي القابلة للاستخدام داخل الفرن مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية.

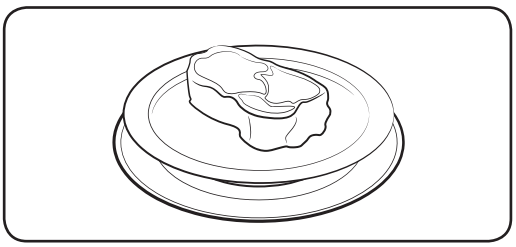
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 32 3/16/2015 2:44:51 PM

الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة من الميكروويف على طهي الطعام أو تسخينه دون تغيير شكله أو لونه.

• استخدم أدوات الطهي آمنة الاستخدام مع الميكروويف فقط.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
الميكروويف	>	**مستوى الطاقة**	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٩.
٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

التشغيل البسيط

لتسخين الطعام بطريقة بسيطة لمدة زمنية قصيرة بأقصى طاقة (٨٠٠ واط)، حدد **ميكروويف**، ثم اضغط على **تشغيل** (١ دقيقة/٣٠ ثانية تشغيل).

مستوى الطاقة

المستوى	النسبة المئوية (٪)	الطاقة الناتجة (واط)	الوصف
عالي	١٠٠	٨٠٠	استخدم هذا المستوى لتسخين السوائل.
عالي منخفض	٨٨	٧٠٠	استخدم هذين المستويين للتسخين والطهي.
عالي متوسط	٧٥	٦٠٠	
متوسط	٥٦	٤٥٠	استخدم هذين المستويين لطهي اللحوم وتسخين الخضروات.
منخفض متوسط	٣٨	٣٠٠	
تذويب الثلج	٢٣	١٨٠	استخدم هذا المستوى لفك التجميد قبل الطهي.
منخفض	١٣	١٠٠	استخدم هذا المستوى لفك تجميد الخضروات.

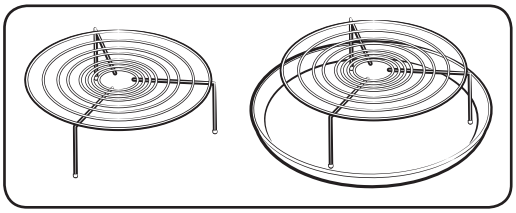
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 33 3/16/2015 2:44:52 PM

عمليات الطهي

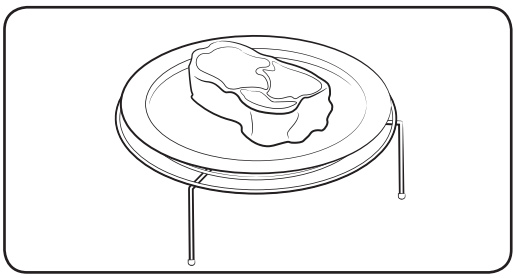
الشواية

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة. لذا، تأكد من أنها في وضع أفقي.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
الشواية	>	-	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الحامل العلوي، أو الحامل العلوي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.

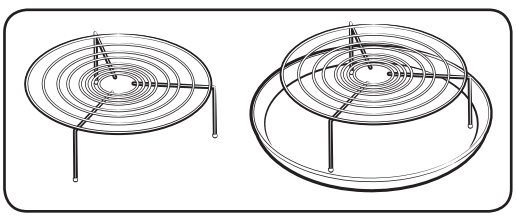


٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.
٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٩.
٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

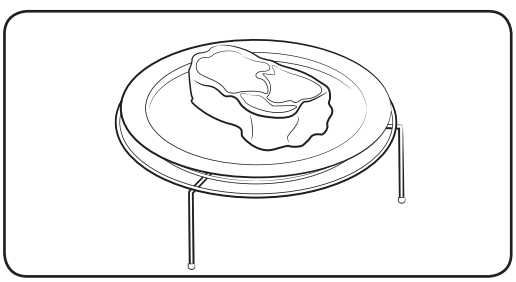
ميكروويف + شواية

تعمل أجزاء التسخين على توليد الحرارة التي تعززها الطاقة المنبعثة من الميكروويف. ولا تستخدم سوى الأوعية القابلة للاستخدام داخل الفرن، مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣		الخطوة ٤
ميكروويف + شواية	>	**مستوى الطاقة**	>	**مدة الطهي**	>	-



١. ضع الحامل العلوي، أو الحامل العلوي وطبق التحمير معًا على الصينية الدوارة.



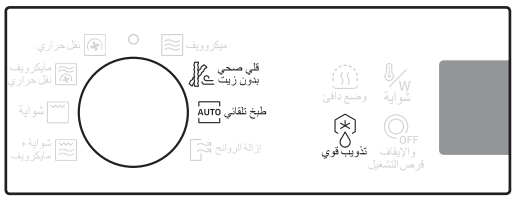
٢. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب، وضع الوعاء على الحامل، ثم أغلق الباب.
٣. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع اليدوي** في صفحة ٢٩.
٤. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 34 3/16/2015 2:44:52 PM

الوضع التلقائي

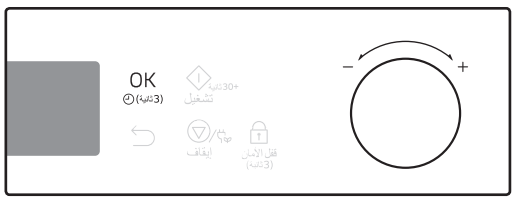
يوفر الفرن ٣ أوضاع تلقائية مختلفة من أجل راحتك: ألا وهي: **قلى صحى بدون زيت وطهي طبخ تلقائي وتذويب قوي**.
حدد الوضع الذي يناسب احتياجاتك على أكمل وجه.

الخطوة ١. تحديد الوضع



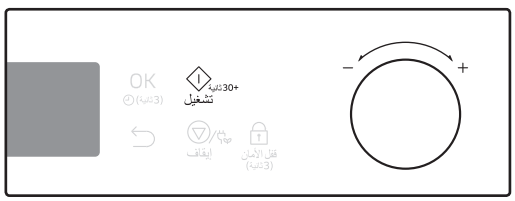
قم بتدوير قرص تحديد الوضع لتحديد وضع طبخ تلقائي (**قلى صحى بدون زيت وطهي طبخ تلقائي**) أو اضغط على **تذويب قوي**.
فيومض رقم البرنامج الافتراضي.

الخطوة ٢. تحديد البرنامج



استخدم قرص تحديد القيمة لتحديد البرنامج المفضل، ثم اضغط على **OK (موافق)**. بعد ذلك، يومض مؤشر الوزن الافتراضي للبرنامج.

الخطوة ٣. ضبط حجم الوجبة أو وزنها



استخدم قرص تحديد القيمة لتحديد الكمية (أو الوزن).
عند الانتهاء، اضغط على **تشغيل** (+30ثانية تشغيل).

⚠ تنبيه

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.

ملاحظة

تتم برمجة مدة الطهي مسبقًا وفقًا للوضع التلقائي، ولا يمكن تغييرها.

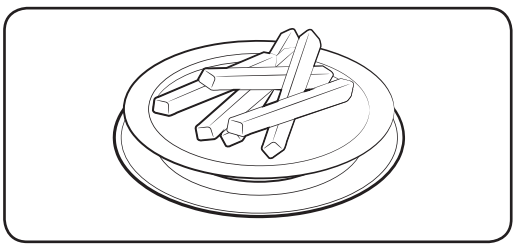
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 35 3/16/2015 2:44:52 PM

عمليات الطهي

قلى صحى بدون زيت

يوفر الفرن ١٢ برنامجًا من أجل راحتك. يمكنك استخدام قليل من الزيت مقارنة بالقلي بالزيت. وستحصل على نتائج رائعة. يتم تشغيل برنامج قلى صحى بدون زيت عن طريق الجمع بين النقل الحراري وأجزاء التسخين العلوية و/أو أشعة الميكروويف.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
قلى صحى بدون زيت	<	**من ١ إلى ١٢**	<	**حجم الوجبة**

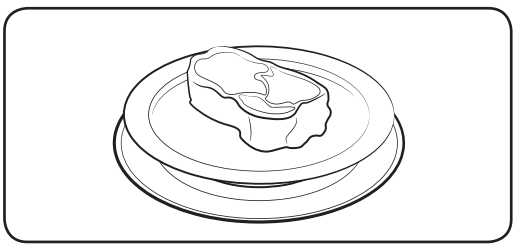


١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع التلقائي** في صفحة ٣٥.
٣. عند اكتمال عملية الطهي. يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

AUTO طبخ تلقائي

يوفر الفرن للطهاة المبتدئين إجمالي ١٩ برنامجًا تلقائيًا للطهي. استفد من هذه الميزة في توفير الوقت أو تقليل الوقت اللازم للتعرف على الميزات بالنسبة لك. سيتم تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا لوصفة الطعام المحددة.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
طبخ تلقائي	<	**من ١ إلى ٢٠**	<	**حجم الوجبة**



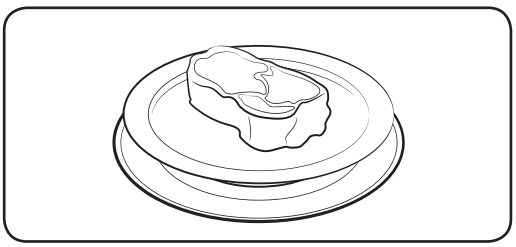
١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.
٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع التلقائي** في صفحة ٣٥.
٣. عند اكتمال عملية الطهي. يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 36 3/16/2015 2:44:53 PM

تذويب قوي

يوفر الفرن ٥ برامج لفك التجميد من أجل راحتك. ويتم ضبط المدة ومستوى الطاقة تلقائيًا وفقًا للبرنامج المحدد.

الخطوة ١		الخطوة ٢		الخطوة ٣
تذويب قوي	>	**من ١ إلى ٥**	>	**الوزن**



١. ضع الطعام في وعاء طهي مناسب. وضع الوعاء على الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.

٢. اتبع الخطوات من ١ إلى ٣ الموضحة في **الوضع التلقائي** في صفحة **٣٥**.

٣. عند اكتمال عملية الطهي، يومض عنصر "0:00". استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

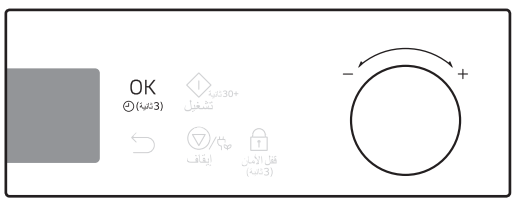
وظائف خاصة

وضع دافئ

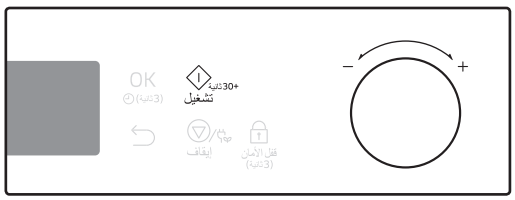
مع هذه الوظيفة، يعمل جزء التسخين بالنقل الحراري فقط. ويتم تشغيله وإيقاف تشغيله للاحتفاظ بسخونة الطعام.

عند اكتمال عملية الطهي،

١. من لوحة الوظائف، اضغط على وضع دافئ. فيومض عنصر درجة الحرارة الافتراضية (٦٠ درجة مئوية).



٢. استخدم قرص تحديد القيمة لضبط درجة الحرارة ثم اضغط على **OK (موافق)** للانتقال إلى عنصر الوقت.



٣. استخدم قرص تحديد القيمة لضبط الوقت ثم اضغط على **تشغيل** (تشغيل). بعد ذلك، يبدأ الفرن عملية التسخين.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 37 3/16/2015 2:44:53 PM

عمليات الطهي

⚠ تنبيه

- استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام دائمًا.
- لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الأطعمة الباردة. استخدم هذه الوظيفة فقط للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها توًا.
- ولا تقم بتشغيلها لمدة أكثر من ١ ساعات. وإلا، قد تتأثر جودة الطعام.
- للاحتفاظ بتحمير الطعام، لا تقم بتغطيته مع وظيفة الاحتفاظ بالسخونة.

ملاحظة

لتغيير درجة الحرارة أثناء الدورة، اضغط على ٪ شواية. ثم كرر الخطوة ٢ الموضحة أعلاه.

دليل الاحتفاظ بالسخونة

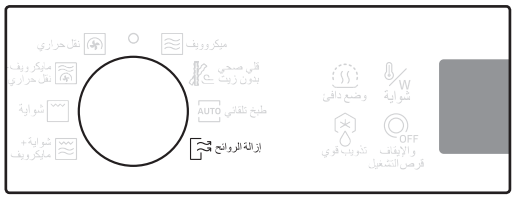
الطعام	الحرارة (بالدرجة المئوية)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الطريقة
الوجبات	٨٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة اللحوم والدواجن والخبز المحمص والبيتزا والبطاطس والوجبات الرئيسية.
المشروبات	٨٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة الماء واللبن والقهوة.
الخبز/الفطائر المحلاة	٦٠	٣٠	للاحتفاظ بسخونة أرغفة الخبز والتوست والمافن والكعك.
الأطباق/أدوات المائدة	٧٠	٣٠	لتسخين الأطباق وأدوات المائدة مسبقًا. رتب الأطباق على الصينية الدوارة. ولا تزد الحمل على الصينية. (أقصى حمل: ٧ كجم)

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 38 3/16/2015 2:44:53 PM

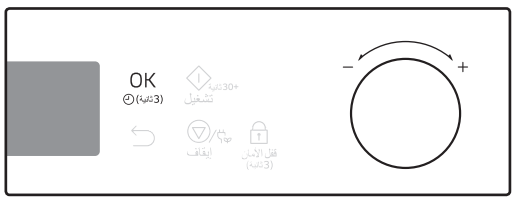
إزالة الروائح

استخدم هذا الخيار بانتظام للتخلص من الروائح الكريهة التي تتواجد في الفرن.

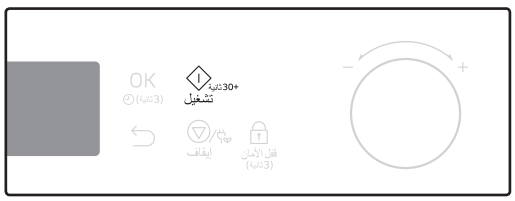
١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع لتحديد إزالة الروائح.
تومض الشاشة بالوقت الافتراضي (05:00)



٢. اضغط على **OK (موافق)** لقبول الوقت الافتراضي أو استخدم قرص تحديد القيمة لتغيير الوقت حتى ١٥ دقيقة.



٣. عند الانتهاء، اضغط على **تشغيل** (+30 ثانية تشغيل).



٤. يبدأ الفرن في إزالة الروائح مع ظهور الرمز أسفل الوقت المتبقي على الشاشة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 39 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

طبخ تلقائي

قلي صحي بدون زيت

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
F1	الخضار المشوي	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	قطع الخضروات الطازجة إلى شرائح (مثل قطع الفلفل والبصل وشرائح الكوسا وعيش الغراب)، ثم ادهنها بالزيت والتوابل. ضع هذه المكونات على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F2	كروكية بطاطا المجمدة	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F3	(طبق منزلي) بطاطس مقلية	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	قشّر البطاطس وقطّعها إلى أصابع بسُمك ١٠ × ١٠ مم، وانقعها في الماء البارد (لمدة ٣٠ دقيقة). جففها بمنشفة، وقم بوزنها، ثم ادهنها بمقدار ٥ جرامات من الزيت والتوابل. وزع شرائح البطاطس بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F4	البطاطس المقطعة	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. وضعها بحيث يكون جانب القطع على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F5	المجمد البصل الدائري	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	وزع حلقات البصل المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F6	بطاطس التشبس المجمدة	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F7	روبيان مجمد	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	وزع قطع الجمبري المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F8	شرائح سمك	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	وزع الساندويتشات المحتوية على شرائح السمك بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
F9	الحبار المقلي	٢٥٠-٢٠٠ ٣٥٠-٣٠٠	وزع قطع الحبار المقلية المجمدة على طبق التحمير بالتساوي. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 40 3/16/2015 2:44:54 PM

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
F10	دجاج "ناجتس" مجمد	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	وزع قطع الدجاج المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
F11	أفخاذ دجاج	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠ ٥٠٠-٥٥٠	قم بوزن دبابيس الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه، وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر تشغيل للمتابعة. انتظر لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
F12	أجنحة الدجاج المجمدة	٤٠٠-٤٥٠ ٥٠٠-٥٥٠	قم بوزن أجنحة الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه، وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر تشغيل للمتابعة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 41 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

دليل الطهي التلقائي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A1	المجمدة اللازانيا	٤٠٠-٤٥٠	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.
A2	البيتزا المجمدة الرقيقة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
A3	(ثلاث اطباق) وجبة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A4	(طبق واحد) وجبة جاهزة	٣٠٠-٣٥٠ ٤٠٠-٤٥٠	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 42 3/16/2015 2:44:54 PM

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A5	(طبق منزلي) اللازانيا	١٠٠٠-١١٠٠	**المكونات** ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون و٥٠٠ جرام من اللحم البقري المفروم و١٠٠ جرام من صلصة الطماطم و١٠٠ مللي من قطع اللحم البقري و١٥٠ جرامًا من لفائف اللازانيا المجففة وبصلة (مقطعة) وملعقة صغيرة من كل من رقائق البقدونس المجففة والبردقوش والريحان و٢٠٠ جرام من جبن الموتزاريلا المبشور **طريقة التحضير** الصلصة: قم بتسخين الزيت في مقلاة، ثم قم بطهي اللحم البقري المفروم والبصلة المقطعة لمدة ١٠ دقائق تقريبًا حتى درجة التحمير من جميع الجوانب. اسكب صلصة الطماطم، ثم ضع قطع اللحم البقري، مع إضافة الأعشاب المجففة. اترك هذه المكونات حتى تغلي، ثم قم بالطهي على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق. استخدم نودلز اللازانيا المجففة التي تم طهيها مسبقًا. ضع النودلز وصلصة اللحم والجبن في شكل طبقات، ثم كرر ذلك. بعد ذلك، افرد جبن الموزاريلا المتبقي بالتساوي على الطبقة العليا من النودلز، ثم ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A6	(طبق منزلي) الجراتان	٦٠٠-٦٥٠ ١٢٠٠-١٢٥٠	**المكونات (١٢٠٠ -١٢٥٠ جرامًا)** ٨٠٠ جرام من البطاطس و١٠٠ مللي من اللبن و١٠٠ مللي من الكريمة و٥٠ جرامًا من البيض الكامل المخفوق وملعقة صغيرة من كل من الملح والفلفل وجوزة الطيب و١٥٠ جرامًا من جبن الموتزاريلا المبشور والزبد والزعتر * في حالة ٦٠٠ - ٦٥٠ جرامًا، استخدم نصف الكمية. **طريقة التحضير** قشر البطاطس، ثم قطعها إلى شرائح سمكها ٣ م. افرد الزبد على جميع جوانب طبق محمصات ١٨ × ٢٨ سم تقريبًا. انثر شرائح البطاطس على منشفة نظيفة، وتغطيتها بالمنشفة حتى الانتهاء من تحضير بقية المكونات. اخلط بقية المكونات فيما عدا الجبن المبشور في وعاء كبير، ثم قلبها جيدًا. ضع شرائح البطاطس في الطبق في شكل طبقات فوق بعضها قليلاً، ثم اسكب الخليط على البطاطس. انثر الجبن المبشور فوق الطبقة العليا، ثم قم بالخبز. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد انتهاء عملية الطهي، تُقدم مفرودة مع قليل من أوراق الزعتر الطازجة. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 43 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام		حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A7	(طبق منزلي) الكيش	٤٠٠-٥٠٠	**المكونات** • فطيرة محلاة ٢٠٠ جرام من الدقيق و٨٠ جرامًا من الزبد وبيضة واحدة • خليط ٣٠ جرامًا من اللحم المقدد مقطع إلى مكعبات و٦٠ جرامًا من الكريمة و٦٠ جرامًا من الكريمة وبيضتان و٤٠ جرامًا من الجبن المبشور والملح والفلفل **طريقة التحضير** لتحضير الفطيرة، ضع الدقيق والزبد والبيض في وعاء واخلط هذه المكونات للحصول على فطيرة طرية ثم ضعها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. افرد الفطيرة ثم ضعها في أواني معدنية مدهونة بالزبد (مثل قالب الفطائر الرقيقة الذي يكفي لتحضير ٦ فطائر كيش صغيرة). اخلط الكريمة واللحم المقدد المكعب وكريمة الخفق والبيض والجبن والملح والفلفل، ثم اسكب هذا الخليط في القوالب. ضع المكونات على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة ٥ دقائق.
A8	سمك مشوي	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُرقط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A9	لحم مشوي	٨٠٠-١٠٠٠ ١٢٠٠-١٤٠٠	ادهن اللحم البقري بالزيت، ثم تبّله بالفلفل والملح. ضع اللحم على الرف السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد الطهي، لف اللحم في ورق الألومنيوم ثم انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
A11	صدر دجاج مشوي	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	اشطف صدور الدجاج، وانقعها ثم ضعها على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 44 3/16/2015 2:44:54 PM

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A12	فيليه سمك سلمون المشوي	٣٠٠-٤٠٠ ٥٠٠-٦٠٠	ادهن شرائح السلمون بالزيت والتوابل. ضع شرائح السمك على الرف العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A13	الدجاج المشوي	١٢٠٠-١٣٠٠	ادهن الدجاجة بالكامل بالزيت والتوابل. ضع أولاً جانب الصدر لأسفل، في منتصف الحامل السفلي. وعند سماع صوت التنبيه، اقلب الدجاجة باستخدام ماسك، ثم اضغط على تشغيل للمتابعة. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
A14	لفائف الخبز المجمدة	٤٠٠-٥٠٠	ضع أرغفة الخبز المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
A15	البراونيز	٧٠٠-٧٥٠	ضع الخليط المسبق والبيض والماء وزيت عباد الشمس في وعاء، ثم اخلط هذه المكونات جيدًا. اسكب الخليط في صينية زجاجية على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة ١٠ دقائق. يمكنك وضع بعض الجوز والكعك إذا كنت تفضل ذلك.
A16	البيتزا عجينة	٣٠٠-٥٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
A17	عجينة الكعك	٥٠٠-٨٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.
A18	عجينة الخبز	٦٠٠-٩٠٠	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومنيوم.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 45 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
A19	اللبن - كأس السيراميك الصغيرة	٥٠٠	ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أكواب خزفية أو برطمانات زجاجية صغيرة بالتساوي (٣٠ جرامًا في كل واحد). أضف ١٠٠ مل من اللبن في كل كوب. استخدم لبن محفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). قم بتغطية كل كوب بورق حراري وضعه في شكل دائرة على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في الثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.
A20	اللبن - وعاء كبير	٥٠٠	اخلط ١٥٠ جم من الزبادي الطبيعي مع ٥٠٠ مل من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). اسكب الزبادي في أوعية زجاجية بالتساوي. قم بتغطية الوعاء بالورق الحراري وضعه على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في الثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتريا زبادي مجففة.

ملاحظة

لا تدور الصينية الدوارة أثناء تخمير الزبادي.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 46 3/16/2015 2:44:54 PM

دليل التذويب القوي

	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطريقة
d1	**اللحوم**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم و اللحم ا لمفروم. انتظر لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
d2	**الدواجن**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
d3	**السمك**	٢٠٠-١٥٠٠	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٥٠ دقيقة.
d4	**الخبز/الكعك**	١٠٠-١٠٠٠	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركها لمدة من ١٠ إلى ٣٠ دقيقة.
d5	**الفواكه**	١٠٠-٦٠٠	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. انتظر لمدة من ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 47 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطهي اليدوي

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

- لا تستخدم أواني معدنية مع الوضع Microwave (ميكروويف). بل ضع أواني الطعام على الصينية الدوارة دائمًا.
- يُوصى بتغطية الطعام للحصول على أفضل النتائج.
- بعد اكتمال عملية الطهي، تناول الطعام مع البخار المنبعث منه.

الخضروات المُجَمَّدة

- استخدم إناءً مصنوعًا من زجاج البايركس وله غطاء.
- قلب الخضروات مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.
- أضف التوابل بعد الطهي.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٧-٥	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	١٠-٨	٣-٢
	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.			
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٩-٧	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٩,٥-٧,٥	٣-٢
	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.			
الخضراوات المشكلة (جزر وبازلاء وذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٩-٧	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصيني)	٣٠٠	٦٠٠	٩,٥-٧,٥	٣-٢
	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 48 3/16/2015 2:44:54 PM

الخضراوات الطازجة

- استخدم إناءً مصنوعًا من زجاج البايركس وله غطاء.
- أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد إلى كل ٢٥٠ جرامًا.
- قلب الخضروات مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.
- أضف التوابل بعد الطهي.
- يُوصى بتقطيع الخضروات إلى أحجام صغيرة ومتساوية لتسريع وتيرة الطهي.
- يمكنك طهي جميع الخضراوات الطازجة باستخدام طاقة الميكروويف الكاملة (٨٠٠ واط).

الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٤-٣ ٧-٦	٣
	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان مرتبة باتجاه الوسط.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٦-٥	٣
	أضف من ٦٠ إلى ٧٥ مللي (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء.		
الجزر	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.		
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣
	قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.		
الكوسة	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.		
الباذنجان	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة. ثم انثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه.		
البصل الأخضر	٢٥٠	٤-٣	٣
	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.		
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٢-١ ٣-٢	٣
	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 49 3/16/2015 2:44:54 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
البصل	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء.		
الفلفل	٢٥٠	٥-٤	٣
	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.		
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣
	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.		
اللفت	٢٥٠	٦-٥	٣
	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.		

الأرز والمعجنات

قم بالتقليب من حين لآخر أثناء الطهي وبعده.

قم بالطهي دون غطاء، وأغلق الغطاء أثناء التسوية. وبعد ذلك، قم بتصفية الماء بعناية.

- **الأرز**: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من زجاج البايركس مزودًا بغطاء حيث يتضاعف الأرز في الحجم أثناء الطهي.
- **المعجنات**: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من زجاج البايركس.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الطريقة
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠	٨٠٠	١٨-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥		٢٠-١٨		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠	٨٠٠	٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
	٣٧٥		٢٥-٢٤		أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٨٠٠	١٩-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٨٠٠	٢٠-١٩	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٨٠٠	١٣-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 50 3/16/2015 2:44:55 PM

التسخين

- لا تقم بتسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة التي تتعرض للنضج الزائد بسهولة.
- قم بتسخين الأطعمة بمستويات طاقة أقل لأمان أفضل.
- قلب الطعام جيدًا، أو اقلبه أثناء الطهي وبعده.
- كن أكثر حذرًا مع السوائل أو أطعمة الأطفال. وقلب الطعام جيدًا قبل الطهي وأثناءه وبعده باستخدام ملعقة بلاستيكية أو عصا تقليب زجاجية لمنع الفوران والإصابة بالحروق. واترك الطعام في الفرن أثناء فترة الانتظار. وقم بتسخينه لفترة أطول من فترة تسخين أنواع الأطعمة الأخرى.
- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين من دقيقتين إلى ٤ دقائق راجع الجدول المرجعي الموضح أدناه.

السوائل

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مل (كوب خزفي واحد) ٥٠٠ مل (كوبان)	٨٠٠	٢ -١,٥ ٣ - ٣,٥	٢-١
تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: كوب في المنتصف، وكوبان جنبًا إلى جنب. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيدًا.				
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٤٥٠ جم	٨٠٠	٤-٣ ٥-٤	٣-٢
يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.				
اليخني (بارد)	٤٥٠ جم	٦٠٠	٥,٥ - ٦,٥	٣-٢
ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.				
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٤,٥ - ٥,٥	٣
ضع المعجنات (المكرونة الإسباجتي أو نودلز البيض) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.				
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٥,٥ - ٦,٥	٣
ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.				
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٦٠٠	٦-٧	٣
ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.				

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 51 3/16/2015 2:44:55 PM

الطهي بأسلوب ذكي

أطعمة الأطفال واللبن

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة (واط)	مدة الطهي (بالثانية)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
طعام الأطفال (خضراوات + لحم)	١٩٠ جم	٦٠٠	٣٠	٣-٢
	ضع المكونات في طبق خزفي عميق. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠	٢٠	٣-٢
	ضع المكونات في طبق خزفي عميق. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مل	٣٠٠	٣٠-٤٠ ٦٠-٧٠	٣-٢
	قلّب اللبن أو رجه جيدًا ثم قم بصبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيدًا ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 52 3/16/2015 2:44:55 PM

فك التجميد

ضع الطعام المجمد في إناء مسموح باستخدامه في الميكروويف دون غطاء. اقلب الطعام أثناء فك التجميد، ثم قم بتصريف السوائل وتفريغ المحتويات بعد فك التجميد. قطع الطعام إلى شرائح صغيرة، ثم لف الشرائح بورق الألومنيوم قبل فك التجميد. وذلك لتسريع وتيرة فك التجميد. وعندما تبدأ الطبقة الخارجية من الأطعمة المجمدة في الذوبان، قم بإيقاف فك التجميد، ثم انتظر كما هو مبين في الجدول أدناه.

لا تقم بتغيير مستوى الطاقة الافتراضي (١٨٠ واط) لفك التجميد.

الطعام		حجم الوجبة (جم)	مدة فك التجميد (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)
اللحوم	اللحم المفروم	٢٥٠ ٥٠٠	٦-٤ ١١-٩	٣٠-١٥
	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
الدواجن	قطع الدجاج	٥٠٠ (قطعتان)	١٤-١٢	٦٠-١٥
	دجاجة كاملة	١٢٠٠	٣٢-٢٨	
	ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
السمك	شرائح السمك الفيليه	٢٠٠	٧-٦	٢٥-١٠
	سمكة كاملة	٤٠٠	١٣-١١	
	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			
الفاكهة	التوت	٣٠٠	٧-٦	١٠-٥
	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).			
الخبز	أرغفة الخبز	٢ قطع	١,٥-١	٢٠-٥
	(كل رغيف حوالي ٥٠ جرامًا)	٤ قطع	٣-٢,٥	
	التوست/ الشطائر	٢٥٠	٤,٥-٤	
	الخبز الألماني	٥٠٠	٩-٧	
	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!			

الطهي بأسلوب ذكي

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 53 3/16/2015 2:44:55 PM

الطهي بأسلوب ذكي

دليل الشي

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية فوق سقف حجيرة الفرن. وهي تعمل فقط عند غلق الباب ودوران الصينية الدوارة.
عند شي الطعام، ضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصَ باتباع أي إرشادات أخرى.
قم بتسخين الشواية مسبقًا لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق من خلال وضع الشواية. ثم قم بشي الطعام على الحامل العلوي، مالم يوصَ باتباع أي إرشادات أخرى. بعد اكتمال الشي، استخدم قفازات الفرن لإخراج الطعام.

أوعية الطهي

الشواية: استخدم أواني غير قابلة للاشتعال، وهي التي ربما تحتوي على أجزاء معدنية. لا تستخدم أوعية الطهي البلاستيكية من أي نوع.
ميكروويف + شواية: لا تستخدم أوعية الطهي المصنوعة من مواد معدنية أو بلاستيكية.

نوع الطعام

ريش الضأن والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم المقدد ولحم الفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست الذي يعلوه إضافات.

عملية الشواء

الطعام	حجم الوجبة	الوضع	مدة الطهي (الجانب الأول) (بالدقيقة)	مدة الطهي (الجانب الثاني) (بالدقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (كل قطعة ٢٥ جرامًا)	الشواية فقط	٤,٥-٣,٥	٢,٥-٢
	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.			
الطماطم المشوية	قطعتان (٤٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦	-
	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضًا من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ثم ضعه على الرف العلوي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
طماطم + توست الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	١٨٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. يترك لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق			
خبز توست هاواي	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-
	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
البطاطس المشوية	٥٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٦-١٤	-
	قطع البطاطس إلى أنصاف. ادهن البطاطس بالزيت والبقدونس. ضعها على هيئة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 54 3/16/2015 2:44:55 PM

الطعام	حجم الوجبة	الوضع	مدة الطهي (الجانب الأول) (بالدقيقة)	مدة الطهي (الجانب الثاني) (بالدقيقة)
التفاح المخبوز	ثمرتا تفاح	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٧	-
انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الرف السفلي.				
الدجاج المشوي	من ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٤٥٠ واط + شوي	١٩-٢٣	٢٠-٢٤
ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الرف السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق.				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٩-١١	٨-١٠
ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (قطعتان)	الشواية فقط	٨-١٢	٦-١٠
قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
الأسماك المشوية	من ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٨	٥,٥-٦,٥
ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 55 3/16/2015 2:44:55 PM

الطهي بأسلوب ذكي

طبق التحمير

يوصى بتسخين طبق التحمير مسبقًا عندما يكون على الصينية الدوارة لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	التسخين المسبق		الطهي	
		الوضع	الوقت (بالدقيقة)	الوضع	الوقت (بالدقيقة)
اللحم المقدد	٨٠ (٤ - ٦ شرائح)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٦٠٠ واط + الشواية	٣-٤
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي.				
الطماطم المشوية	٢٠٠	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٣,٥-٤,٥
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضًا من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على الطبق وضعه على الحامل العلوي.				
قطع البطاطس	٢٥٠	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٤٥٠ واط + شوي	٨-١٠
	اشطف البطاطس وقم بتنظيفها. قطعها إلى قطع أو مكعبات. أضف إليها زيت الزيتون والأعشاب والتوابل. وزع المكعبات بشكل متساو على الطبق. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٥ إلى ٧ دقائق.				
قطع دجاج الناجتس	٣٠٠	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٦٠٠ واط + الشواية	٦-٨
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قم بتوزيع ملعقة كبيرة من الزيت على الطبق باستخدام الفرشاة. ضع قطع الدجاج في طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٤ إلى ٥ دقائق.				

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 56 3/16/2015 2:44:55 PM

دليل النقل الحراري

النقل الحراري

في وضع النقل الحراري، يعمل جزء التسخين والمروحة الموجودة بالجدار الجانبي معًا على تدوير الحرارة داخل حجيرة الفرن. استخدم هذا الوضع لتحضير جميع أنواع البسكويت والكعك والخبز وكعك الفاكهة وعجينة الشو والسوفليه. يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف؛ أي شيء يمكنك استخدامه مع فرن الطهي بالنقل الحراري التقليدي.

الميكروويف + النقل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن، مما يؤدي إلى تقليص مدة الطهي، وإنتاج طعام بطبقة سطحية محمرة هشة. ويوفر الفرن ٥ أوضاع جمع مختلفة من أجل راحتك. استخدم هذا الوضع مع جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكعك الفاكهة الخفيف والفطائر والخضراوات المحمصة والخبز. لا تستخدم سوى أوعية الطهي القابلة للاستخدام داخل الفرن مثل الأوعية الزجاجية أو الخزفية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية.

قم بتسخين الشواية مسبقًا من خلال وضع التسخين المسبق السريع، ثم انتظر حتى تكتمل الدورة. اضبط مستوى الطاقة ومدة الطهي على النحو المبين أدناه. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الوضع	مدة الطهي (بالدقيقة)
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠-٤٠٠	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٤,٥ - ١٦,٥
	ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق		
اللازانيا المجمدة	٤٠٠	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٦-١٨
	ضع المعجنات في طبق من زجاج البايركس مناسب من جهة الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط)	١٠٠٠-١٢٠٠	٤٥٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	١٨ - ٢٠ (الجانب الأول) ١٥ - ١٧ (الجانب الثاني)
	ادهن اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الرف السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد الطهي، لف اللحم في ورق الألومنيوم، ثم انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.		
أرغفة الخبز المجمدة	٣٥٠ (٦ قطع)	١٠٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	٩-١١
	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
ماربل كيك	٧٠٠	١٨٠ درجة مئوية فقط	٧٠-٧٥
	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخَبز، اتركه لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 57 3/16/2015 2:44:55 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الوضع	مدة الطهي (بالدقيقة)
قطع كيك صغيرة	كل ٣٠ جرامًا	١٦٥ درجة مئوية فقط	٣٠-٢٥
	ضع من ١٢ إلى ١٥ كعكة صغيرة/كعكة مافن تقريبًا في أكواب ورقية على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.		
الكرواسون/أرغفة الخبز (عجينة طازجة)	٢٥٠-٢٠٠	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٧,٥ - ١٢,٥
	ضع الكرواسون المثلج أو أرغفة الخبز على ورق الخبز على الحامل السفلي.		
الكيك المجمد	١٠٠٠	١٨٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	٢٠-١٦
	ضع الكيك المجمد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.		
البطاطس المحمصة المنزلية	٥٠٠	٤٥٠ واط ١٨٠ درجة مئوية	٧-٥ (الجانب الأول) ١٤-١٠ (الجانب الثاني)
	ضع المحمصات في طبق مسموح باستخدامه في الفرن. ضع الطبق على الحامل السفلي.		
فطائر الكيش المنزلية (الحجم المتوسط)	٦٠٠-٥٠٠	١٧٠ درجة مئوية	٥٠-٤٥
	قم بتسخين الفرن مسبقًا عند ١٧٠ درجة مئوية باستخدام وضع النقل الحراري. قم بتحضير فطائر الكيش باستخدام وعاء معدني متوسط الحجم. ثم ضعه على الحامل السفلي. راجع الوصفة المذكورة في دليل الطهي التلقائي.		
فطائر الكيش المنزلية (الحجم الكبير)	١٠٠٠-٩٠٠	١٨٠ واط + ١٧٠ درجة مئوية	٤٠-٣٨
	قم بتسخين الفرن مسبقًا عند ١٧٠ درجة مئوية من خلال وضع النقل الحراري دون استخدام طبق التحمير. قم بتحضير فطائر الكيش باستخدام طبق التحمير. ثم ضعه على الحامل السفلي. راجع الوصفة المذكورة في دليل الطهي التلقائي.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 58 3/16/2015 2:44:55 PM

دليل الطهي بالبخار

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الوضع	مدة الطهي (بالدقيقة)
الخرشوف	٣٠٠ (قطعة أو قطعتان)	٨٠٠ واط	٦-٥
	اغسل ثمار الخرشوف ونظفها بالماء. ثم ضعها داخل الوعاء. وقم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
خضراوات طازجة	٣٠٠	٨٠٠ واط	٥-٤
	قم بوزن الخضروات (مثل ثمار البروكلي والقرنبيط والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم ضع السلة داخل الوعاء. قم بتوزيع الخضراوات داخل السلة. قم بإضافة ملعقتين كبيرتين من الماء. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
الخضروات المجمدة	٣٠٠	٦٠٠ واط	٨-٧
	ضع الخضروات المجمدة في سلة الوعاء. قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. قم بالتقليب جيدًا بعد الطهي وبعد وقت الانتظار. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
شرائح اللحم الطازج	٣٠٠	المرحلة الأولى: ٨٠٠ واط المرحلة الثانية: ٤٥٠ واط	٢-١ ٦-٥
	اشطف شرائح السمك بأنواعه المختلفة مثل البولق والسمك الأحمر والسالمون. وقم بتجهيزه. انثر عصير الليمون فوقه. ثم ضع السلة داخل الوعاء. وضع الشرائح جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
صدور الدجاج	٣٠٠	المرحلة الأولى: ٨٠٠ واط المرحلة الثانية: ٦٠٠ واط	٢-١ ٨-٧
	اشطف صدور الدجاج. وقطّعها بالسكين مرتين أو ثلاث مرات. ثم ضع السلة داخل الوعاء. ضع صدور الدجاج جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
الأرز	٢٥٠	٨٠٠ واط	١٨-١٥
	ضع الأرز المسلوق في الوعاء. أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. بعد انتهاء الطهي اترك الأرز الأبيض لمدة ٥ دقائق والأرز البني لمدة ١٠ دقائق. انتظر لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق.		
البطاطس المحشوة	٥٠٠	٨٠٠ واط	٨-٧
	قم بوزن البطاطس وتنظيفها ثم قم بوضعها في الوعاء. قم بإضافة ٣ ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 59 3/16/2015 2:44:55 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الوضع	مدة الطهي (بالدقيقة)
اليخني (بارد)	٤٠٠	٦٠٠ واط	٦-٥
	ضع اليخني في الوعاء. وقم بوضع الغطاء. قم بالتقليب جيدًا قبل الانتظار. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
قطع الخبز المجمدة المحشوة بالمربى	١٥٠	٦٠٠ واط	٢-١
	بلل سطح العجائن المحشوة بالماء البارد. ضع قطعة واحدة أو قطعتين من العجائن المجمدة بجوار بعضها في السلة. أدخل السلة في الإناء. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
خشاف الفواكه	٢٥٠	٨٠٠ واط	٤-٣
	قم بوزن الفواكه الطازجة (مثل التفاح والكمثرى والبرقوق والمشمش والماجو والأناناس) بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع أو مكعبات متساوية. ثم ضعها داخل الوعاء. أضف ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من الماء والمقدار نفسه من السكر. وقم بوضع الغطاء. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 60 3/16/2015 2:44:55 PM

سريع وسهل

الزبد الذائب

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

الشوكولاتة الذائبة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق باستخدام حرارة قدرتها ٤٥٠ واط حتى تتم إذابة الشوكولاتة. قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/ الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلّب الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرامًا من السكر و ٢٥٠ مل من الماء البارد.

ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة تتراوح من ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام حرارة بقدرة ٨٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/القوام المذاب شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال التوت المشكّل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٨٠٠ واط. وقم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. ضعها مباشرة في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاءً مصنوعًا من زجاج البايركس بحجم مناسب وله غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥- ٧,٥ دقيقة باستخدام حرارة بقدرة ٨٠٠ واط. قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بتقليبه عدة مرات أثناء التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام حرارة بقدرة ٦٠٠ واط. قم بتركه لمدة ٢-٣ دقائق في الفرن. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 61 3/16/2015 2:44:56 PM

استكشاف المشكلات وحلها

ربما تواجهك مشكلة عند استخدام الفرن. وفي هذه الحالة, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات الواردة فيه. في حالة استمرار المشكلة, أو في حالة استمرار ظهور أي رمز معلومات على الشاشة, اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

تعليمات الفحص

إذا واجهتك مشكلة أثناء استخدام الفرن, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات.

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
عام		
تعذر الضغط على الأزرار بسهولة.	احتمال تعلق مواد غريبة بين الأزرار.	إزالة المواد الغريبة, ثم المحاولة مرة أخرى.
	فيما يتعلق بالطُرُز التي تعمل باللمس: تصبح الرطوبة على الجزء الخارجي.	امسح الرطوبة من الجزء الخارجي.
	تنشيط قفل الأمان.	قم بإلغاء تنشيط قفل الأمان.
لا يتم عرض الوقت.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	ضبط الوظيفة توفير الطاقة.	قم بإيقاف تشغيل الوظيفة توفير الطاقة.
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
	تعلق مواد غريبة بأجزاء أمان فتح الباب.	إزالة المواد الغريبة, ثم المحاولة مرة أخرى.
يتوقف الفرن عن العمل أثناء تشغيله.	قام المستخدم بفتح الباب لتقليب الطعام.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام, اضغط على الزر تشغيل مرة أخرى لبدء التشغيل.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 62 3/16/2015 2:44:56 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
إيقاف تشغيل الطاقة أثناء التشغيل.	استمرار الفرن في الطهي لفترة طويلة جدًا.	بعد الانتهاء من الطهي لفترة زمنية طويلة، اترك الفرن حتى يبرد.
	مروحة التبريد لا تعمل.	استمع لصوت مروحة التبريد.
	محاولة تشغيل الفرن بدون وضع الطعام بداخله.	ضع الطعام في الفرن.
	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	يتم استخدام العديد من مقابس الطاقة في مأخذ الحائط نفسه.	خصص مأخذ حائط واحدًا فقط لاستخدامه مع الفرن.
لا يوجد تيار كهربائي متصلاً بالفرن.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
سماع صوت "فرقعة" أثناء التشغيل، والفرن لا يعمل.	طهو أطعمة معلبة، أو استخدام إناء بغطاء يصدر أصوات فرقعة.	لا تستخدم الحاويات المغلقة؛ حيث إنها قد تنفجر أثناء الطهي نتيجة تمدد المحتويات بداخلها.
الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدًا أثناء التشغيل.	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	وجود أغراض أعلى الفرن.	قم بإزالة جميع الأغراض الموجودة فوق الفرن.
تعذر فتح الباب بسهولة.	تعلق بقايا الطعام بين الباب والأجزاء الداخلية من الفرن.	نظّف الفرن ثم افتح الباب.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 63 3/16/2015 2:44:56 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
التسخين ضعيف أو بطيء.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة التدفئة لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة فك التجميد لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة، أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
المصباح الداخلي قائم أو لا يعمل.	ترك الباب مفتوحًا لفترة طويلة.	قد يتم إيقاف تشغيل المصباح الداخلي تلقائيًا عندما يتم تشغيل الوظيفة توفير الطاقة. أغلق الباب ثم أعد فتحه، أو اضغط على الزر "إلغاء".
	ربما يكون المصباح الداخلي مغطى بمواد غريبة.	نظِّف الفرن من الداخل. وافحص المصباح مرة أخرى.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 64 3/16/2015 2:44:56 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
حدوث صوت تنبيه أثناء الطهي.	في حالة استخدام الوظيفة الطهي التلقائي، فهذا يشير إلى أن صوت التنبيه يعني أنه قد حان وقت تقليب الطعام أثناء فك التجميد.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام، اضغط على الزر تشغيل مرة أخرى لإعادة التشغيل.
الفرن غير مستوٍ	تم تثبيت الفرن على سطح غير مستوٍ.	تأكد من تثبيت الفرن على سطح مستوٍ وثابت.
تولد شرر أثناء الطهي.	استخدام الأواني المعدنية أثناء وظيفتي الفرن/فك التجميد.	لا تستخدم الأواني المعدنية.
عند توصيل التيار الكهربائي، يبدأ الفرن في العمل فورًا.	لم يتم إغلاق الباب جيدًا.	أغلق الباب ثم تحقق من الأمر مرة أخرى.
الكهرباء تخرج من الفرن.	لم يتم تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.	تأكد من تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.
تساقط الماء.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
البخار يتسرب من الباب.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
يوجد ماء داخل الفرن.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
تختلف مستويات السطوع داخل الفرن.	تختلف مستويات السطوع حسب تغيير مقدار خرج الطاقة وفقًا للوظيفة.	تغير مقدار خرج الطاقة أثناء الطهي ليس عيبًا. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
بعد الانتهاء من الطهي لا تزال مروحة التبريد قيد التشغيل.	لتهوية الفرن، تستمر مروحة التبريد في العمل بعد اكتمال الطهي بحوالي ٥ دقائق.	هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 65 3/16/2015 2:44:56 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
يؤدي الضغط على الزر + 30 ثانية إلى تشغيل الفرن.	تحدث هذه الحالة عندما لا يعمل الفرن.	تم تصميم فرن الميكروويف ليتم تشغيله عن طريق الضغط على الزر + 30 ثانية عندما لا يعمل.
الصينية الدوارة		
أثناء الدوران، تخرج الصينية الدوارة عن مكانها، أو أنها تتوقف عن الدوران.	لا توجد حلقة دوارة، أو أنها غير مثبتة جيدًا في مكانها.	ثبِّت الحلقة الدوارة، ثم جرّب مرة أخرى.
الصينية الدوارة يتم سحبها أثناء الدوران.	الحلقة الدوارة ليست مثبتة جيدًا في مكانها، أو أن هناك الكثير من الطعام، أو أن الإناء كبير الحجم ويلامس الجزء الداخلي للميكروويف.	اضبط كمية الطعام، ولا تستخدم الأواني كبيرة الحجم.
الصينية الدوارة تهتز أثناء دورانها وتصدر ضوضاء.	بقايا الطعام عالقة في قاع الفرن.	قم بإزالة بقايا الطعام العالقة في قاع الفرن.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 66 3/16/2015 2:44:56 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الشواية		
يتصاعد الدخان أثناء التشغيل.	أثناء التشغيل المسبق، قد يتصاعد دخان من عناصر التسخين عند تشغيل الفرن لأول مرة.	هذا ليس عيبًا في الفرن. وإذا كررت تشغيل الفرن لمرتين أو ثلاث مرات، فسيتوقف تصاعد الدخان.
	ملامسة الطعام لعناصر التسخين.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم قم بإزالة الطعام من عناصر التسخين.
	الطعام قريب جدًا من الشواية.	ضع الطعام على بُعد مسافة مناسبة أثناء الطهي.
	لم يتم تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.	تأكد من تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.
الفرن		
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
يتصاعد الدخان أثناء التسخين المسبق.	أثناء التشغيل المسبق، قد يتصاعد دخان من عناصر التسخين عند تشغيل الفرن لأول مرة.	هذا ليس عيبًا في الفرن. وإذا كررت تشغيل الفرن لمرتين أو ثلاث مرات، فسيتوقف تصاعد الدخان.
	ملامسة الطعام لعناصر التسخين.	اترك الفرن حتى يبرد، ثم قم بإزالة الطعام من عناصر التسخين.
هناك رائحة شيء يحترق أو رائحة بلاستيك عند استخدام الفرن.	استخدام أدوات طهي بلاستيكية أو غير مقاومة للحرارة.	استخدم أدوات طهي زجاجية تلائم درجات الحرارة العالية.
هناك رائحة سيئة قادمة من داخل الفرن.	ذوبان بقايا الطعام أو البلاستيك والتصاقها بالأجزاء الداخلية للفرن.	استخدم وظيفة البخار، ثم امسح الفرن بقطعة قماش جافة. يمكن وضع شريحة ليمون داخل الفرن ثم تشغيله لإزالة الرائحة بسرعة شديدة.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 67 3/16/2015 2:44:56 PM

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الفرن لا يطهو بشكل جيد.	يتم فتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.	لا تفتح الباب بشكل متكرر إلا إذا كنت تطهو طعامًا بحاجة إلى التقليب. إذا كنت تفتح الباب بشكل متكرر، فستنخفض درجة الحرارة الداخلية، مما يؤثر على نتائج الطهي.
	عدم ضبط عناصر التحكم في الفرن بشكل صحيح.	اضبط عناصر التحكم في الفرن بشكل صحيح وأعد المحاولة.
	لم يتم تركيب الشواية أو الملحقات الأخرى بشكل صحيح.	ركب الملحقات بشكل صحيح.
	استخدام النوع أو الحجم الخطأ من أدوات الطهي.	أعد ضبط عناصر التحكم في الفرن، أو استخدم أدوات الطهي المناسبة ذات القاع المستوي.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 68 3/16/2015 2:44:56 PM

رموز المعلومات

إذا تعذر تشغيل الفرن، فيمكنك مراجعة رمز المعلومات على شاشة العرض. راجع الجدول الموضح أدناه، ثم جرب الاقتراحات الواردة فيه.

الرمز	الوصف	الإجراء الذي يجب اتخاذه
C-20	مستشعر درجة الحرارة مفتوح.	افصل سلك التيار الكهربائي الخاص بالفرن، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.
	مستشعر درجة الحرارة قصير.	
C-A1	يظهر هذا الرمز إذا تعذر على الفرن استشعار الرطوبة للفتح أو الغلق لمدة دقيقة واحدة.	
C-F0	عدم وجود اتصال بين وحدة التحكم الدقيقة الرئيسية والفرعية	
C-21	يظهر هذا الرمز عندما تكون درجة حرارة الفرن مرتفعة. إذا ارتفعت درجة الحرارة عن حد درجة الحرارة أثناء تشغيل كل وضع. (استشعار الحريق)	افصل سلك التيار الكهربائي لمدة كافية حتى يبرد فرن الميكروويف، ثم أعد تشغيله مرة أخرى.
C-F2	يوجد قصور في وظائف مفتاح اللمس.	اضغط على **إيقاف** (إيقاف) للمحاولة مرة أخرى.
C-d0		افصل سلك التيار الكهربائي لمدة كافية للتبريد، ثم نظف الزر. (الأتربة والماء) عند ظهور نفس المشكلة، اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 69 3/16/2015 2:44:56 PM

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي		٢٢٠ فولت ~ ٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة	الطاقة القصوى	٢٦٥٠ واط
	الميكروويف	١٤٠٠ واط
	الشواية	٢٠٠٠ واط
	النقل الحراري	٢٣٥٠ واط
الطاقة الناتجة		١٠٠ واط/ ٨٠٠ واط (IEC - 705)
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون		OM75P (20)
طريقة التبريد		محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	الوحدة الرئيسية (بها مقبض)	٥٢٨ × ٤٠٤ × ٤٨٦ م
	حجيرة الفرن	٤٠٠ × ٢١٩ × ٣٩٦,٥ م
الحجم		٣٥ لترًا
الوزن	الصافي	٢٧ كجم تقريبًا

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 70 3/16/2015 2:44:56 PM

ملاحظة

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

لطرح الأسئلة أو التعليقات؟

البلد	اتصل بنا	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت على
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_AR.indd 72 3/16/2015 2:44:56 PM

Microwave oven

User manual

MC35J8055**

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 1 3/16/2015 2:44:49 PM

Contents

Using this user manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **4**

Important safety instructions 4

Installation **13**

What's included 13
Installation site 18
Turntable 18

Maintenance **19**

Cleaning 19
Replacement (repair) 20
Care against an extended period of disuse 20

Before you start **21**

Clock 21
Sound On/Off 22
Power saving 22
About microwave energy 23
Cookware for microwave 24

Operations **26**

Control panel 26
Manual mode 29
Auto mode 35
Special functions 37

Cooking Smart **40**

Auto cooking 40
Manual cooking 48
Quick & Easy 61

Troubleshooting **62**

Checkpoints 62
Information codes 69

Technical specifications **70**

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 2 3/16/2015 2:44:49 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 3 3/16/2015 2:44:49 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 4 3/16/2015 2:44:49 PM

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 5 3/16/2015 2:44:49 PM

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 6 3/16/2015 2:44:49 PM

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 7 3/16/2015 2:44:49 PM

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 8 3/16/2015 2:44:50 PM

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 9 3/16/2015 2:44:50 PM

Safety instructions

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 10 3/16/2015 2:44:50 PM

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 11 3/16/2015 2:44:50 PM

Safety instructions

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner. Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.

Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

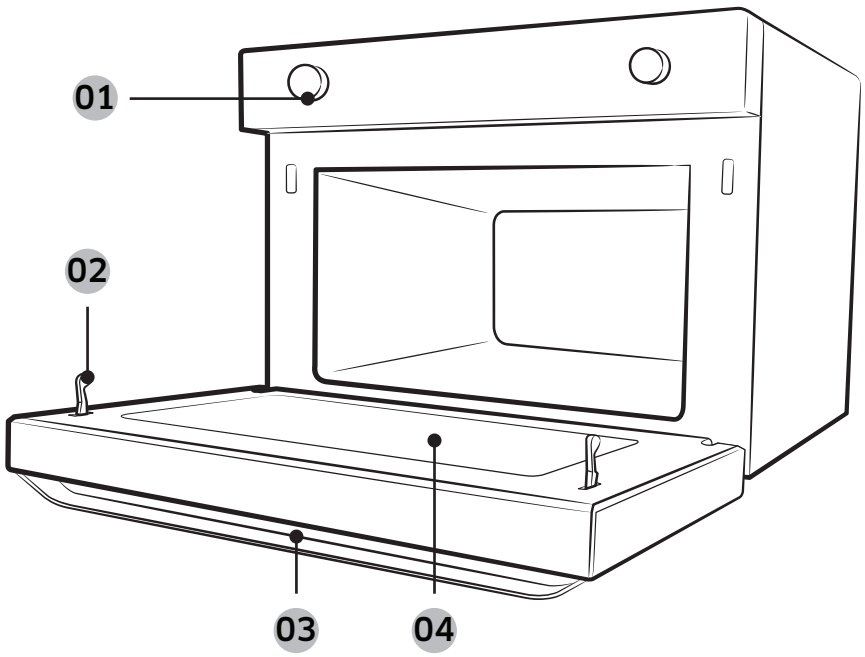
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 12 3/16/2015 2:44:50 PM

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

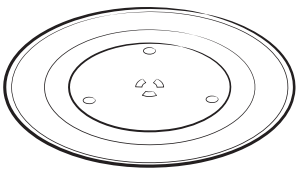
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 13 3/16/2015 2:44:50 PM

Installation

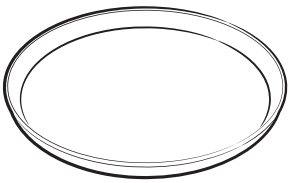
Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

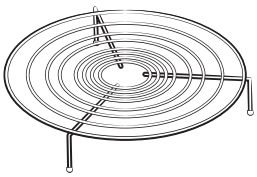
Roller ring



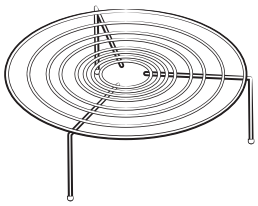
Turntable



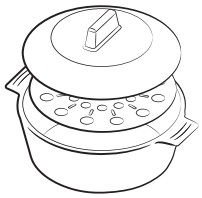
Crusty plate



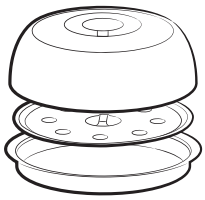
Low rack



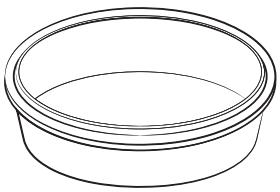
High rack



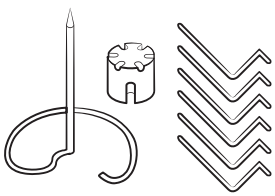
Steam cooker *



Pro Steamer *



Glass container *



Barbecue set *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 14 3/16/2015 2:44:51 PM

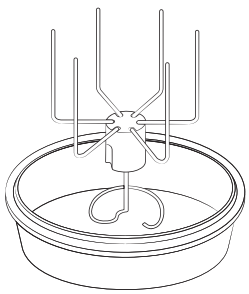
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Steam cooker	(MC35J8055P* and MC35J8055K* model only) • Use the Steam cooker with Power Steam. • The Steam cooker is available only with Microwave cooking. Do not use with other cooking modes. • See the **Steam cooking guide** on page **59**.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 15 3/16/2015 2:44:51 PM

Installation

Pro Steamer	(MC35J8055L* models only) • The Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use the Pro Steamer to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave mode. Do not use with other cooking modes. • See the **Steam cooking guide** on page **59**. ⚠ **CAUTION** • The Pro Steamer is dedicated to this model. Do not use the Pro Steamer with other models or products. A fire or property damage may occur. • Do not use the Pro Steamer without water or food inside. Fill the Pro Steamer with at least 500 ml of water before use. Otherwise, cooking may be incomplete, or a fire or property damage may occur. • Make sure to use oven gloves when taking the Pro Steamer out because the Pro Steamer becomes very hot when cooking is complete. • Make sure to properly assemble the Pro Steamer including the cover before cooking. Eggs or chestnuts may explode without the cover or Crusty plate.
Glass container	(MC35J8055P* and MC35J8055Q* models only) • Put the Glass container on the turntable, and place the roasting stand on the container for roasting.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 16 3/16/2015 2:44:51 PM

Barbecue set	(MC35J8055P* and MC35J8055Q* models only) The barbecue set consists of the roasting spit, coupler barbecue, and 6 skewers, making up the vertical multi-spit. Use this barbecue set to barbecue whole meats such as chicken. This set removes the need to turn the meat over manually, and can be also used with Grill combination mode. **Vertical multi-spit** Use the vertical multi-spit with 6 kebab skewers with Convection or Combination mode to barbecue meat or vegetables that have been cut into pieces.  First put the roasting spit on the Glass container, and insert the multi-spit into the roasting spit. **⚠ CAUTION** • When cooking is complete, use oven gloves to take out the multi-spit because the multi-spit becomes very hot. • Do not clean the multi-spit with dishwashers. Clean the multi-spit manually with neutral detergent and lukewarm water.

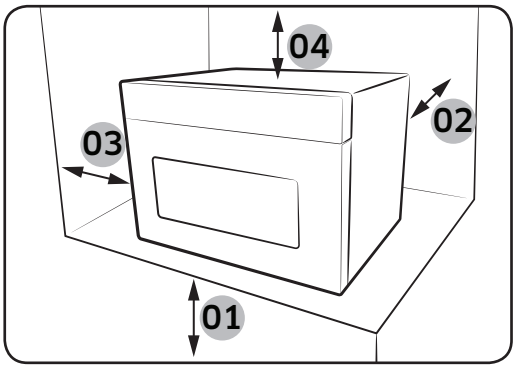
NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 17 3/16/2015 2:44:51 PM

Installation

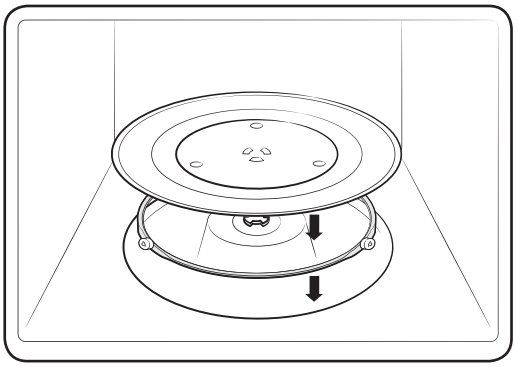
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 18 3/16/2015 2:44:51 PM

Maintenance

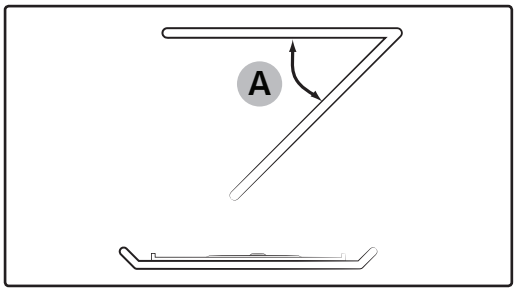
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 19 3/16/2015 2:44:51 PM

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

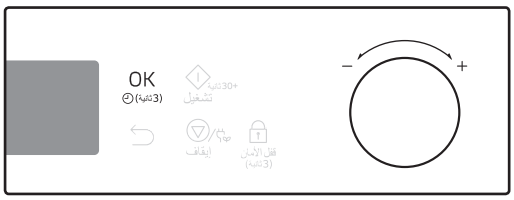
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 20 3/16/2015 2:44:51 PM

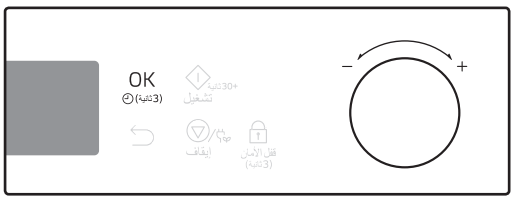
Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.





1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

- To change the current time later, press and hold **OK** for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 21 3/16/2015 2:44:52 PM

Before you start

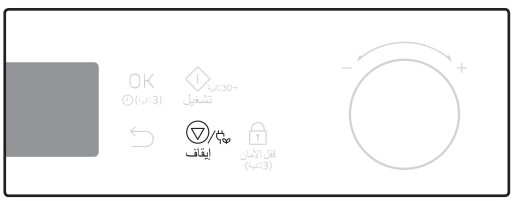
Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

To mute the sound, hold down ⮌ for 3 seconds. "**OFF**" appears on the display.

To unmute the sound, hold down ⮌ again for 3 seconds. "**ON**" appears on the display.

Power saving



To reduce power consumption, press ⏻ for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

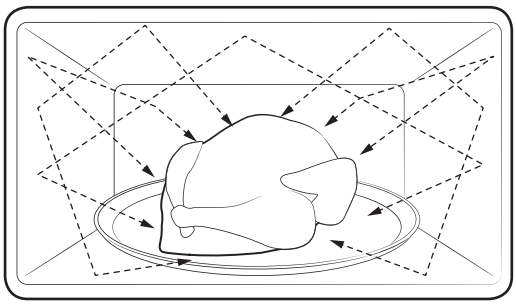
NOTE

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 22 3/16/2015 2:44:52 PM

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 23 3/16/2015 2:44:52 PM

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	✕	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✕	These may cause arcing

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 24 3/16/2015 2:44:53 PM

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✕	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✕	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✕	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

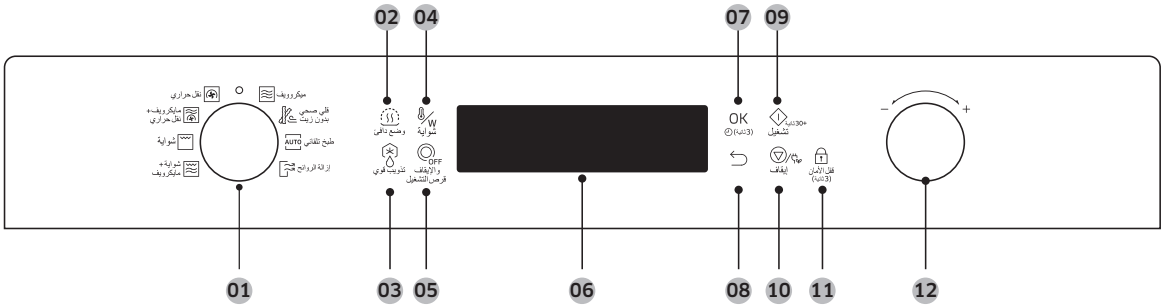
○ : Microwave safe △ : Use caution ✕ : Microwave unsafe

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 25 3/16/2015 2:44:53 PM

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
02 Keep warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
03 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.
04 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
05 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
06 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
07 OK	Press to confirm your settings.
08 Back	Press to return to the default setting.
09 Start	Press to start operation. This button is also used to cook with microwave energy for 30 seconds at maximum power level.
10 Stop/Power (Eco)	Press to turn the oven on. During operation, press once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
12 Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 26 3/16/2015 2:44:53 PM

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Convection	40-200 °C	180 °C	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-800 W	800 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 27 3/16/2015 2:44:53 PM

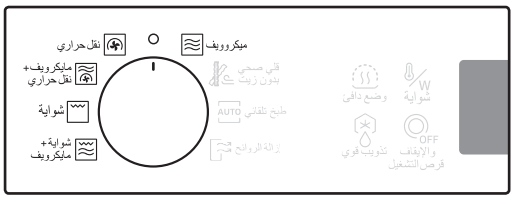
Operations

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode		Slim Fry	You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results.		
		Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 °C	60 °C	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		
		Deodorization	-	-	15 min.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 28 3/16/2015 2:44:54 PM

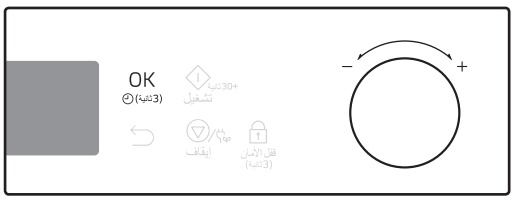
Manual mode

Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, Convection. The default temperature blinks.

Step 2. Set temperaure or Power level

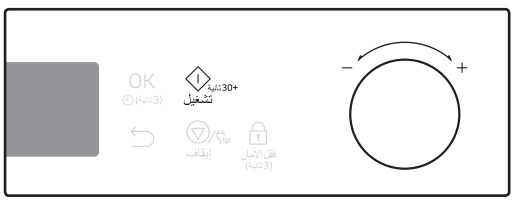


Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

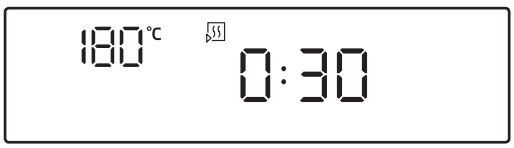


Use the value dial to set the cooking time. When done, press **START** (+30ثانية تشغيل).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

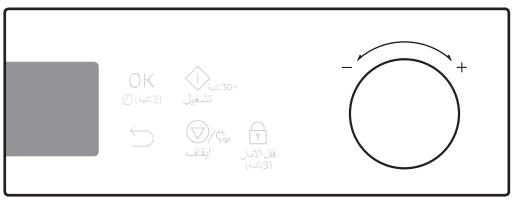
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 29 3/16/2015 2:44:55 PM

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

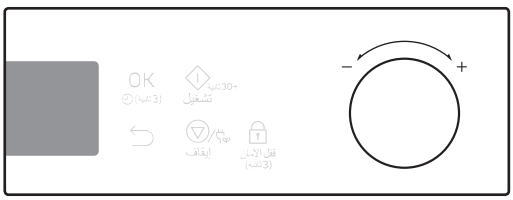
To change the cooking time during cooking



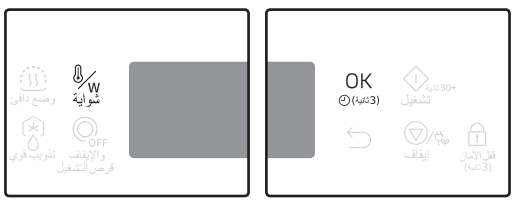
Use the value dial to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

1. Press شواية. The temperature (or power level) element blinks.

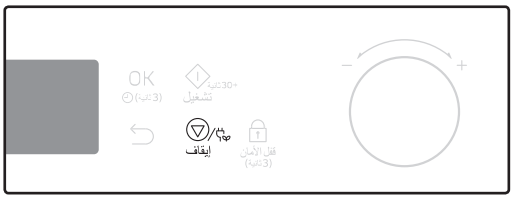


2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** or شواية to confirm the changes.

To stop operation



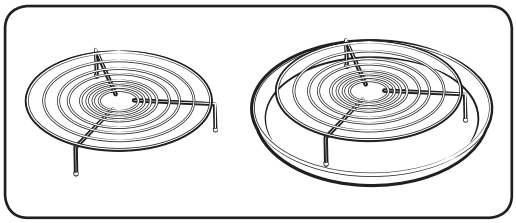
Press **Stop** (إيقاف) once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 30 3/16/2015 2:44:55 PM

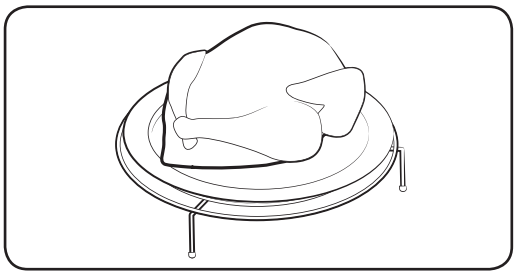
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 **Convection** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

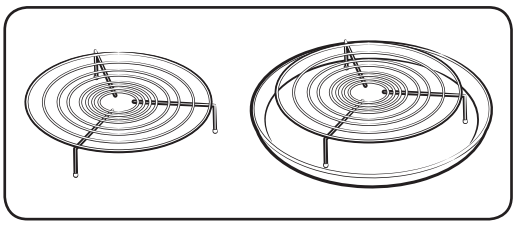
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 31 3/16/2015 2:44:56 PM

Operations

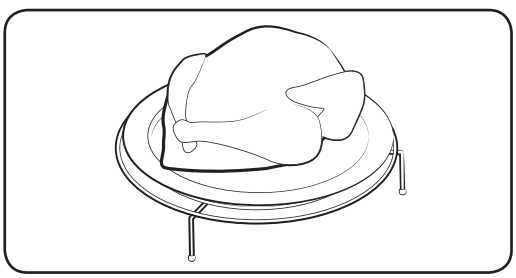
Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating



1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

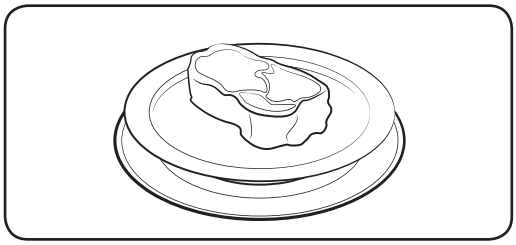
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 32 3/16/2015 2:44:56 PM

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **29**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (800 W), select **Microwave**, and then press **START** (+30초 시작/일시정지).

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	800	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	88	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	75	600	
MEDIUM	56	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	38	300	
DEFROST	23	180	Use to defrost before cooking.
LOW	13	100	Use to defrost vegetables.

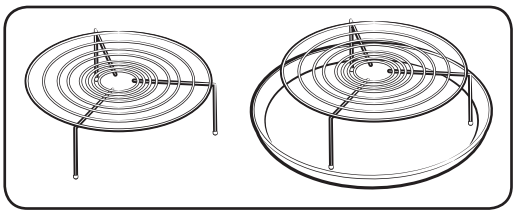
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 33 3/16/2015 2:44:56 PM

Operations

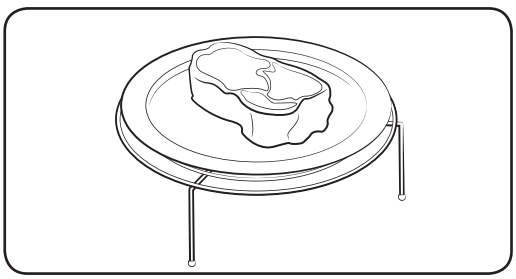
Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

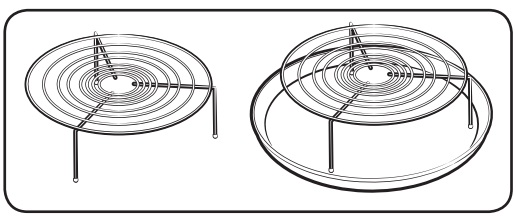


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

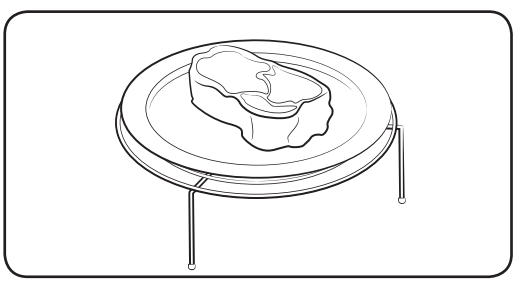
Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



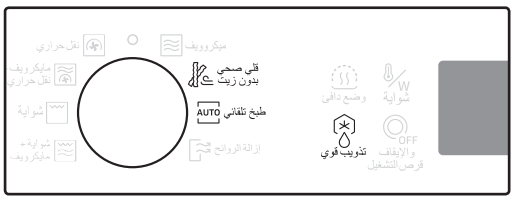
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 34 3/16/2015 2:44:56 PM

Auto mode

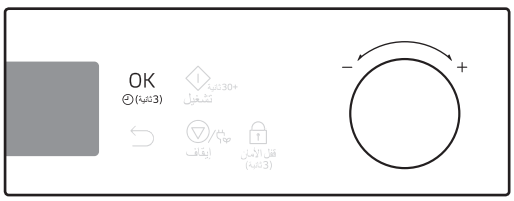
The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Slim Fry**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



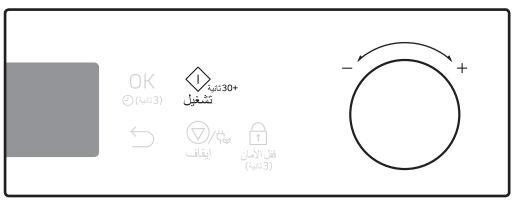
Turn the mode dial to select an auto mode (**Slim Fry** and **Auto Cook**) or press **Power Defrost**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the value dial to set the serving size (or weight). When done, press **START** (+30ثانية تشغيل).

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

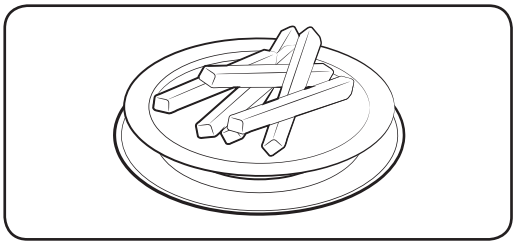
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 35 3/16/2015 2:44:56 PM

Operations

Slim Fry

The oven offers 12 programmes for your convenience. You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results. Slim Fry programmes run with a combination of convection, top heating elements and/or microwave energy.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Slim Fry		1 to 12		Serving size

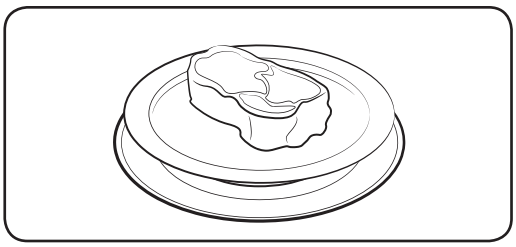


1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 35.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 19 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto		1 to 20		Serving size



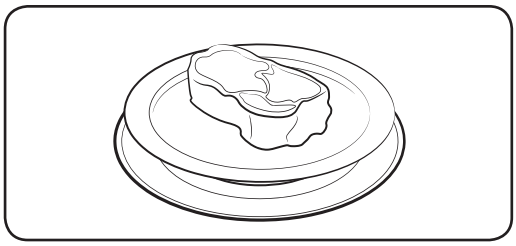
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 35.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 36 3/16/2015 2:44:57 PM

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Power Defrost		1 to 5		weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **35**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

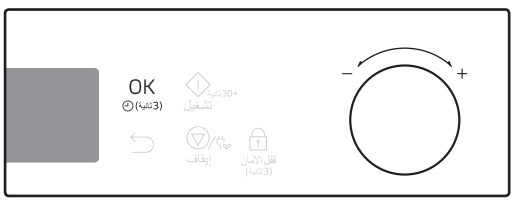
Special functions

Keep Warm

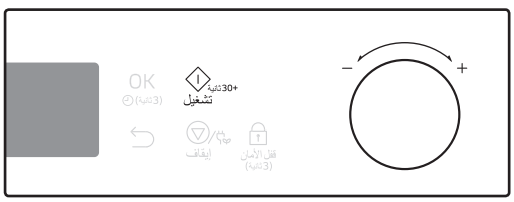
With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,

1. On the feature panel, press وضع دافئ. The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the value dial to set the time, and then press **START** (+30ثانية تشغيل). The oven starts warming.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 37 3/16/2015 2:44:57 PM

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press , and repeat step 2 above.

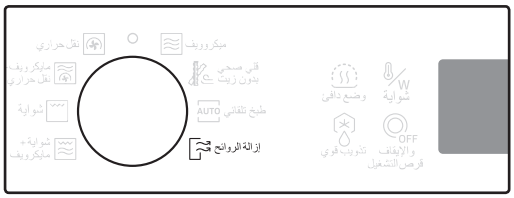
Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

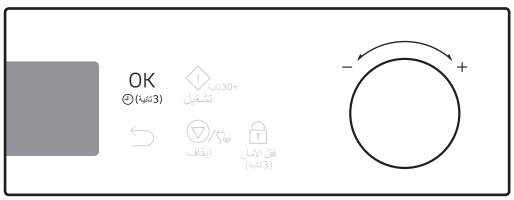
MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 38 3/16/2015 2:44:57 PM

Deodorization

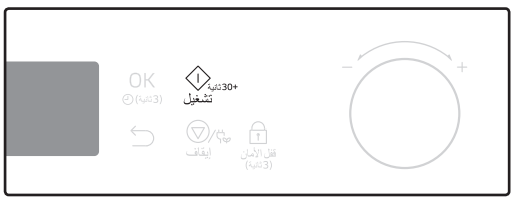
Use this to remove bad smells from the oven regularly.



1. Turn the mode dial to select a deodorization. The default time (05:00) blinks.



2. Press **OK** to accept the default time, or use the value dial to change the time up to 15 minutes.



3. When done, press **START** (+30ثانية تشغيل).

4. The oven starts deodorizing with the icon below the remaining time on the display.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 39 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Auto cooking

Slim Fry guide

Food		Serving size (g)	Directions
F1	Roast vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crust plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F2	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F3	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F4	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F5	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F6	Frozen Oven Chips	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F7	Frozen Prawns	200-250 300-350	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F8	Fish Cutlets	300-350 400-450	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 40 3/16/2015 2:44:58 PM

Food		Serving size (g)	Directions
F9	Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F10	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F11	Chicken Drumsticks	300-350 400-450 500-550	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
F12	Frozen Chicken Wings	400-450 500-550	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 41 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plate meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A5	Homemade Lasagne	1000-1100	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagne noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 42 3/16/2015 2:44:58 PM

Food		Serving size (g)	Directions
A6	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g, beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 43 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A7	Homemade Mini Quiche	400-500	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.
A8	Roast Fish	300-400 500-600	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A11	Grilled Chicken Breast	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A12	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 44 3/16/2015 2:44:58 PM

Food		Serving size (g)	Directions
A13	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A15	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A16	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A17	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A18	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A19	Yogurt – Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 45 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A20	Yogurt – Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 46 3/16/2015 2:44:58 PM

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 47 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 48 3/16/2015 2:44:58 PM

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (800 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 49 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 50 3/16/2015 2:44:58 PM

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800	1½- 2 3 – 3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	800	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 51 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 52 3/16/2015 2:44:58 PM

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 53 3/16/2015 2:44:58 PM

Cooking Smart

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 54 3/16/2015 2:44:59 PM

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 55 3/16/2015 2:44:59 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 56 3/16/2015 2:44:59 PM

Convection guide

Convection
In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection
This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	14½-16½
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	9-11
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 57 3/16/2015 2:44:59 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-75
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-30
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	12½-17½
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	450 W 180 °C	5-7 (first side) 10-14 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	45-50
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 58 3/16/2015 2:44:59 PM

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800 W	5-6
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300	800 W	4-5
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300	600 W	7-8
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300	1st stage: 800 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300	1st stage: 800 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250	800 W	15-18
	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500	800 W	7-8
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 59 3/16/2015 2:44:59 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Stew (chilled)	400	600 W	5-6
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600 W	1-2
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250	800 W	3-4
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 60 3/16/2015 2:44:59 PM

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 61 3/16/2015 2:44:59 PM

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 62 3/16/2015 2:44:59 PM

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 63 3/16/2015 2:44:59 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 64 3/16/2015 2:44:59 PM

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 65 3/16/2015 2:44:59 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 66 3/16/2015 2:44:59 PM

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 67 3/16/2015 2:44:59 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 68 3/16/2015 2:44:59 PM

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** (إيقاف) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 69 3/16/2015 2:44:59 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		220 V ~ 60 Hz
Power Consumption	Maximum power	2650 W
	Microwave	1400 W
	Grill	2000 W
	Convection	2350 W
Output Power		100 W / 800 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 486 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 27 kg

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 70 3/16/2015 2:44:59 PM

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04336R-00

MC35J8055KT_ZA_DE68-04336R-00_EN.indd 72 3/16/2015 2:45:00 PM